UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Preferensi dan Minat Beli Konsumen terhadap Milk Chocolate Bar dengan Penambahan Nanokapsul Karotenoid Spirulina platensis Menggunakan Metode Projective Mapping
NAFIS ENDIANA R, Dr.Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Intisari

Penerapan nanokapsul karotenoid *Spirulina* pada produk pangan khususnya cokelat batang sudah mulai dikembangkan. Cokelat dengan penambahan nanokapsul *Spirulina* tersebut perlu diuji dengan produk sejenis di pasaran sekaligus untuk mengetahui minat beli terhadap produk *milk chocolate bar* karotenoid *Spirulina*. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik dan preferensi konsumen terhadap produk *milk chocholate bar* karotenoid *Spirulina* dibandingkan dengan produk *milk chocolate bar* komersial yang ada di pasaran menggunakan metode *Projective Mapping* (PM) serta menganalisis faktor-faktor yang dapat mempengaruhi minat beli konsumen terhadap produk *milk chocolate* karotenoid *Spirulina*. Sampel cokelat yang diuji yaitu *milk chocolate* karotenoid *Spirulina* dan 10 sampel *milk chocolate bar* komersial (SQ, DF, LD, DV, CB, MG, VH, BB, TB, dan WD). Penentuan faktor-faktor yang mempengaruhi ketertarikan konsumen membeli *milk chocolate bar* karotenoid *Spirulina* dilakukan melalui survei *online* dan dianalisis dengan *chi-square*. Sebanyak 159 responden yang mengikuti survei terdiri dari 68 responden PM dan 91 responden non PM. Hasil uji PM menunjukkan bahwa *milk chocolate bar* karotenoid *Spirulina* memiliki rasa yang mirip dengan produk cokelat WD. Pada atribut warna lebih mirip dengan produk cokelat BB dan MG. Pada atribut tekstur mirip dengan produk cokelat MG. Pada atribut harga mirip dengan produk cokelat BB dan SQ. Dengan demikian, kualitas produk *milk chocolate bar* karotenoid *Spirulina* diharapkan mampu bersaing di pasaran. Hasil analisis minat beli menunjukkan bahwa pada responden PM faktor sosio demografi, kebiasaan konsumen membeli cokelat batang, pengetahuan terhadap *Spirulina* dan manfaat mengkonsumsi *Spirulina* berpengaruh terhadap ketertarikan dalam membeli *milk chocolate bar* karotenoid *Spirulina*. Faktor ketertarikan dalam membeli produk *milk chocolate bar* karotenoid *Spirulina* oleh responden non-PM dipengaruhi oleh kebiasaan konsumen mengkonsumsi cokelat batang.

Kata kunci: *milk chocolate bar*, minat beli, nanokapsul *Spirulina platensis*, preferensi konsumen

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Preferensi dan Minat Beli Konsumen terhadap Milk Chocolate Bar dengan Penambahan Nanokapsul Karotenoid Spirulina platensis Menggunakan Metode Projective Mapping
NAFIS ENDIANA R, Dr.Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Abstract

The application of nanocapsules *Spirulina* carotenoid in food products, especially chocolate bars, has begun to be developed. Fortified nanocapsules *Spirulina* carotenoid needs to be tested with similar products on the market as well as to determine the consumers' buying intention in milk chocolate *Spirulina* products. The purpose of this study is to determine the characteristics and preferences of consumers towards milk chocholate *Spirulina* carotenoid products compared to commercial milk chocolate products on the market using the Projective Mapping (PM) method and to analyze the factors that can influence consumers' buying intention in milk chocolate *Spirulina* carotenoid products. The chocolate samples tested were milk chocolate *Spirulina* and 10 commercial milk chocolate samples (SQ, DF, LD, DV, CB, MG, VH, BB, TB, and WD). Determination of the factors that influence consumer interest in buying was carried out through an online survey and analyzed by *chi-square*. As many as 159 respondents who participated in the survey consisting of 68 PM respondents and 91 non-PM respondents. The PM test results show that milk chocolate *Spirulina* has a taste similar to WD chocolate products. The color attributes are more similar to BB and MG chocolate products. The texture attributes are similar to MG chocolate products. The price attribute is similar to BB and SQ chocolate products. Thus, the quality of milk chocolate *Spirulina* carotenoid product is expected to be able to compete in the market. The results of the purchase intention analysis show that the respondents' socio-demographic factors, consumer habits of buying chocolate bars, knowledge of *Spirulina* and the benefits of consuming *Spirulina* affect their interest in buying milk chocolate *Spirulina* carotenoid. Interest factors in buying milk chocolate *Spirulina* carotenoid by non-PM respondents were influenced by the consumers' habit of consuming chocolate bars.

Keywords: buying interest, consumer preferences, milk chocolate bar, nanocapsules *Spirulina platensis*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Preferensi dan Minat Beli Konsumen terhadap Milk Chocolate Bar dengan Penambahan Nanokapsul Karotenoid Spirulina platensis Menggunakan Metode Projective Mapping
NAFIS ENDIANA R, Dr.Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

I. PENDAHULUAN

1. Latar belakang

Spirulina platensis merupakan mikroalga yang banyak mengandung karotenoid. Salah satu karotenoid yang ada pada *Spirulina* yaitu β-karoten yang bisa dikonversi menjadi vitamin A oleh tubuh (Christwardana *et al.,* 2013). Sifat β-karoten yang tidak stabil dan mudah terdegradasi dapat diatasi dengan cara enkapsulasi. Penggunaan nanokapsul karotenoid *Spirulina* diharapkan dapat meningkatkan stabilitas β-karoten saat ditambahkan ke dalam proses pengolahan. Salah satu produk universal yang disukai dan dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan (*food vehicle)* aplikasi nanokapsul karotenoid *Spirulina* adalah cokelat batang.

Konsumsi vitamin A kurang dari 80% AKG merupakan penyebab terjadinya kasus KVA (kekurangan vitamin A), hal tersebut terjadi karena kurangnya produk pangan mengandung vitamin A untuk mencukupi kebutuhan vitamin A setiap individu (Herman, 2007). Negara *et al.,* (2014), telah melakukan penelitian mengenai penambahan biomassa *Spirulina platensis* sebagai sumber β-karoten ke dalam produk cokelat, namun memiliki kelemahan yaitu tekstur produk menjadi berpasir. Riaty (2019), telah menambahkan nanokapsul karotenoid *Spirulina* ke dalam produk *milk chocolate* hasilnya lebih baik seperti tekstur lembut di mulut, peningkatan kandungan β-karoten, meningkatkan aroma produk dan tidak terdeteksi rasa serta aroma khas *Spirulina* pada produk.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Dina (2019) menunjukkan bahwa cokelat dengan penambahan *Spirulina platensis* secara umum lebih disukai daripada *milk chocolate bar* tanpa penambahan *Spirulina platensis*. Lebih lanjut dijelaskan bahwa konsumen memberikan urutan bobot kepentingan atribut *milk chocolate bar Spirulina* dari yang paling tinggi ke paling rendah yaitu *flavor* khas cokelat, rasa agak manis, harga murah, manfaat produk secara psikologis, tekstur halus, aroma khas cokelat, dan pilihan kemasan seperti cokelat batang *Ferrero Rocher*.

Cokelat dengan penambahan nanokapsul *Spirulina* tersebut perlu diuji dengan produk sejenis di pasaran sekaligus untuk mengetahui minat beli