

**ANALISIS TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN JERUK MANIS
(*Citrus sinensis* L. Osbeck) LOKAL PASCA PERLAKUAN *ETHYLENE*
*DEGREENING***

INTISARI

Warna buah menjadi salah satu atribut mutu yang diperhatikan konsumen dalam membeli buah jeruk manis. Tingkat konsumsi jeruk di Indonesia selama periode 1995-2016 cenderung meningkat. Jeruk manis lokal dan impor memiliki kenampakan permukaan buah yang berbeda. Peningkatan mutu, terutama pada atribut warna buah jeruk manis (*Citrus sinensis* L. Osbeck) lokal, karenanya perlu dilakukan untuk meningkatkan penerimaan konsumen dan daya saingnya atas jeruk manis impor. Salah satu teknologi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan mutu warna jeruk manis lokal adalah dengan perlakuan *ethylene degreening*. Akan tetapi, belum diketahui tingkat penerimaan konsumen terhadap buah jeruk manis lokal pasca perlakuan *degreening*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui perbedaan mutu sensoris dan menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap jeruk manis lokal dengan perlakuan *degreening*. Analisis penerimaan konsumen dilakukan dengan penyebaran kuesioner dan uji sensorik. Penyebaran kuesioner dilakukan kepada >500 calon responden untuk memperoleh informasi preferensi konsumen terhadap jeruk manis, baik secara daring maupun luring dan diperoleh 120 kuesioner yang terisi. Responden yang dituju adalah konsumen jeruk manis yang berdomisili di wilayah DI Yogyakarta dan minimal mengonsumsi jeruk manis 1 kali selama 6 bulan terakhir. Uji sensorik yang dilakukan meliputi uji pembedaan dan uji penerimaan. Uji pembedaan dilakukan kepada 13 panelis standar yang sebelumnya telah memenuhi kriteria dan diseleksi kepekaannya terhadap atribut warna buah. Kriteria panelis diantaranya memiliki pengetahuan yang memadai tentang tata cara pengujian sensorik; tidak merokok; tidak sedang sakit; tidak memiliki alergi pada buah jeruk; dan bersedia untuk menjadi panelis. Uji penerimaan dilakukan kepada 30 panelis non standar. Atribut yang diuji pada pengujian sensorik adalah warna, tekstur, aroma, dan rasa atau tingkat kemanisan. Untuk atribut warna, pengujian lanjut dilakukan pada 45 panelis tambahan dengan media daring. Analisis data uji pembedaan dan penerimaan menggunakan uji *Kruskal Wallis H* serta *Post hoc Pairwise Comparisons*. Kriteria jeruk manis yang menjadi kesukaan konsumen adalah berwarna *orange*, memiliki rasa yang manis, tekstur berair, dan berukuran sedang. Urutan tingkat kepentingan atribut yaitu rasa, harga, meratanya warna, tekstur, warna dan ukuran buah. Hasil uji pembedaan menunjukkan bahwa jeruk manis lokal *degreening* dinilai memiliki mutu yang jauh lebih baik daripada tanpa perlakuan dan warnanya tidak berbeda secara signifikan dengan jeruk manis impor. Hasil uji penerimaan menunjukkan penerimaan konsumen pada atribut warna dan *overall* antara jeruk manis lokal *degreening* dengan jeruk manis impor tidak berbeda secara signifikan.

Kata kunci: jeruk manis, kuesioner, panelis, penerimaan konsumen, uji sensorik

CONSUMER ACCEPTANCE ANALYSIS OF LOCAL SWEET ORANGE (*Citrus sinensis* L. Osbeck) WITH ETHYLENE DEGREENING TREATMENT

ABSTRACT

The fruit's color is one of the quality attributes that consumers pay attention to when buying sweet orange fruit. The citrus consumption level in Indonesia during the period 1995-2016 tends to increase. Local and imported sweet oranges have different fruit surface appearances. Quality improvement, especially in the local sweet oranges (*Citrus sinensis* L. Osbeck) color attributes, therefore needs to be done to increase consumer acceptance and competitiveness of imported sweet oranges. Technology that can be applied to improve the local sweet oranges color quality is ethylene degreening treatment. However, the consumer acceptance level of local sweet oranges is not yet known after the degreening treatment. The purpose of this study was to determine the difference in sensory quality and to analyze the level of consumer acceptance of local sweet oranges with degreening treatment. Consumer acceptance analysis was carried out by distributing questionnaires and sensory tests. Questionnaires were distributed to >500 prospective respondents to obtain information on consumer preferences for sweet oranges, both online and offline so that 120 filled out questionnaires were obtained. The intended respondents were sweet orange consumers who live in DI Yogyakarta area and had at least consumed sweet oranges once during the last 6 months. Sensory tests carried out include differentiation and acceptance tests. Discriminative tests were carried out on 13 standard panelists who had previously met the criteria and were selected for their sensitivity to the fruit color attribute. Panelists' criteria included having adequate knowledge about the procedures for sensory testing; not smoke; not sick; have no allergies to citrus fruits; and willing to be a panelist. An acceptance test was conducted on 30 non-standard panelists. Attributes tested in sensory testing are color, texture, aroma, and taste or level of sweetness. Further testing for color attributes was carried out on 45 additional panelists using online media. Analysis of the difference and acceptance test data was used the Kruskal Wallis H test and Post hoc Pairwise Comparison. The consumers' favorite sweet oranges criteria that were had an orange peel color, had a sweet taste, watery texture, and medium in size. The importance attributes order was taste, price, even color, texture, color, and fruit size. The discriminative test results showed that local degreening sweet oranges were considered to have a much better quality than local sweet oranges without treatment and the color was not significantly different from imported sweet oranges. The acceptance test results showed that consumer acceptance of the color and overall attributes between degreening local sweet oranges and imported sweet oranges was not significantly different.

Keywords: *consumer acceptance, panelist, questionnaire, sensory test, sweet orange*