

CONSUMER PREFERENCE ON YELLOW SOYBEAN, BLACK SOYBEAN, MUNG BEAN AND VELVET BEAN : STUDY ON PECEL TUMPANG

ABSTRACT

By :

DEVIN VARIAN WIRYOHANJOYO

13/346455/TP/10562

Due to globalization, traditional food is slowly left behind and forgotten, especially by the young generation. Tempe is an Indonesian traditional food made from fermented soybean. Aside of yellow soybean, tempe actually can be made of local beans in Indonesia, such as mung bean, velvet bean, black soybean, etc. This research aims to determine types of tempe, yellow soybean/black soybean/mung bean/velvet bean tempe that is suitable to be used in *pecel tumpang* and also to determine its consumers' preference hedonically and emotionally.

Pecel tumpang is a dish consists of rice, boiled vegetables and sauce that was made from equal amount of fresh tempe and over-fermented tempe made of either yellow soybean/black soybean/mung bean/velvet bean and various spices. Questionnaire for consumer test was designed using RATA methods where consumers were asked to rate in 6-point scale for sensory, preference and emotional attributes of the samples. Data was then analysed using one-way ANOVA to identify the consumer preference towards the samples.

Yellow soybean, black soybean and mung bean were more preferred than velvet bean. *Pecel tumpang* made of velvet bean was less favoured because of its high level of "Over-fermented", "Sour", "Pungent" and "Sharp" attributes and low level of "Delicious", "Umami", "Aromatic", "Fresh" attributes compared to the other beans. *Pecel tumpang* made of velvet bean also triggered significantly higher "Disappointed", "Worried", "Disgusted" than the other three beans.

The result of this research can be used by tempe industry for handling leftover tempe and a way to promote *pecel tumpang* and local tempe.

Keyword : Tempe, *pecel tumpang*, consumer preference, hedonic test, emosensory test

KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KEDELAI KUNING, KEDELAI HITAM, KACANG HIJAU DAN KORO BENGUK : STUDI PADA PECEL TUMPANG

INTISARI

Oleh :

DEVIN VARIAN WIRYOHANJOYO

13/346455/TP/10562

Karena globalisasi, makanan tradisional mulai ditinggalkan dan terlupakan, terutama oleh generasi muda. Tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari kedelai yang difermentasi. Selain kedelai kuning, tempe sebenarnya bisa dibuat dari kacang – kacangan lokal Indonesia, seperti kacang hijau, koro benguk, kedelai hitam dan lain sebagainya. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jenis tempe, tempe dari kedelai kuning/kedelai hitam/kacang hijau/koro benguk yang sesuai untuk digunakan dalam pecel tumpang dan juga menentukan kesukaan konsumennya secara hedonik dan emosional.

Pecel tumpang adalah hidangan yang terdiri dari nasi, sayur rebus dan sambal yang terbuat dari tempe segar dan tempe semangit yang berjumlah sama dan berbagai bumbu. Kuesioner untuk uji konsumen dirancang menggunakan metode *RATA* dimana konsumen diminta untuk memberi penilaian dengan skala 1 sampai 6 untuk atribut sensoris, kesukaan dan emosional. Data kemudian dianalisis menggunakan *one-way ANOVA* untuk mengidentifikasi kesukaan konsumen terhadap sampel.

Kedelai kuning, kedelai hitam dan kacang hijau lebih disukai dibanding koro benguk. Pecel tumpang dari koro benguk kurang disukai karena atribut “Semangit”, “Masam”, “Pedas” dan “Tajam” yang kuat dan atribut “Lezat”, “Umami”, “Wangi” dan “Segar” yang lemah dibanding sampel yang lain. Pecel tumpang dari koro benguk juga menimbulkan perasaan “Kecewa”, “Khawatir”, “Jijik” yang lebih tinggi secara signifikan dibanding sampel lainnya.

Hasil dari penelitian ini bisa digunakan oleh industri tempe untuk mengatasi tempe yang tidak terjual dan sebagai cara untuk memperkenalkan pecel tumpang dan tempe lokal.

Kata kunci : Tempe, pecel tumpang, kesukaan konsumen, uji hedonik, uji *emosensory*