

Penerimaan Konsumen Terhadap Cokelat *Ganache* Krim Nabati (Survei pada Pengusaha Kue di Wilayah Jakarta Timur)

Innika Nurhabiba Simatupang^{1,*}, Guspri Devi Artanti², Cucu Cahyana³

¹⁾ Sekolah Sekolah Menengah Kejuruan Darmawan, Bogor, Jawa Barat

²⁾ Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

³⁾ Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

*) **Corresponding Author:** innikan@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to describe consumer acceptance of chocolate ganache vegetable cream. Acceptance's test used closed instrument with some aspects such as; awareness, interest, evaluation, trial, and acceptance to 50 cake entrepreneurs who was attended the event entrepreneurship activities in RPTRA Jatinegara, East Jakarta. This research uses survey method. Sampling is done by purposive sampling technique. Data analysis technique in this research use deskriptive test. The results show that cake entrepreneurs who lived in East Jakarta received chocolate ganache vegetable cream (coconut cream) seen from various aspects of acceptance.

Keywords: *acceptance, consumer, ganache cream nabati*

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mendeskripsikan penerimaan konsumen terhadap cokelat *ganache* krim nabati. Uji penerimaan dilakukan menggunakan instrumen tertutup melalui berbagai aspek penerimaan, seperti; kesadaran, minat, evaluasi, percobaan, serta penerimaan, yang dilakukan kepada 50 pengusaha kue yang mengikuti acara kegiatan pendampingan wirausaha di RPTRA Jatinegara, Jakarta Timur. Penelitian ini menggunakan metode survei. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *purposive sampling*. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan uji deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengusaha kue yang berdomisili di wilayah Jakarta Timur menerima cokelat *ganache* nabati dilihat dari berbagai aspek penerimaan.

Kata Kunci: *penerimaan, konsumen, ganache krim nabati*

PENDAHULUAN

Konsumen merupakan titik sentral perhatian pemasaran, dan salah satu hal yang penting adalah untuk mempelajari apa yang dibutuhkan dan diinginkan oleh konsumen. Salah satu hal yang dapat dilakukan untuk memenuhi keinginan konsumen adalah dengan melakukan inovasi produk. Penerimaan merupakan suatu keputusan seseorang untuk menjadi pengguna tetap sebuah produk (Kotler dan Keller, 2008). Konsumen akan membeli produk baru jika dirasa produk tersebut memiliki manfaat lebih serta kualitas yang sama meskipun dari bahan berbeda.

Salah satu syarat produk baru harus mampu memberikan manfaat penting kepada konsumen. Manfaat tersebut diukur melalui berbagai dimensi seperti fungsi, keandalan, harga, kesesuaian serta daya tahan (Dudung, 2012). Harga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi proses pembelian. Seperti istilah JND (*Just Noticed Difference*) atau dikenal dengan hukum Weber.

Produk yang banyak digunakan konsumen Indonesia saat ini adalah produk berbahan baku cokelat. Menurut Cahyana dan Ismayani (2000), cokelat jika disajikan dalam bentuk apapun selalu elegan serta disukai banyak orang. Tak heran, cokelat saat ini banyak dijadikan produk olahan, salah satunya adalah cokelat *ganache*. Cokelat *ganache* merupakan campuran antara cokelat dengan krim. Cokelat *ganache* memiliki penampakan yang mengkilap, rasa yang manis agak pahit khas cokelat, berwarna cokelat gelap dan tekstur yang kental. Krim yang digunakan biasanya adalah *dairy cream*. Untuk memperoleh krim tersebut, biasanya akan sulit bagi beberapa daerah. *Dairy cream* merupakan salah satu bahan yang diimport dari negara lain, sehingga harga jualnya pun tinggi. Saat ini sudah banyak berkembang pengusaha kue industri rumahan yang menggunakan cokelat *ganache* sebagai pelapis kue. Maka dari itu, menurut Sauvica (2016), untuk membuat cokelat *ganache*, dapat menggunakan krim nabati yaitu santan kental instan atau biasa dikenal dengan krim santan instan. Cokelat *ganache* krim nabati merupakan cokelat *ganache* yang dalam pembuatannya menggunakan cairan berbahan dasar krim nabati. Krim nabati merupakan krim yang berbahan dasar lemak nabati salah satunya adalah santan. Santan adalah cairan yang mengandung lemak yang merupakan salah satu produk khas Indonesia, serta dapat dijadikan bahan pengganti susu sehingga aman dikonsumsi bagi penderita alergi laktosa. Dengan alasan tersebut, maka krim santan instan dapat dijadikan alternatif bahan dalam pembuatan cokelat *ganache*.

Menurut Sauvica (2016) pada penelitian sebelumnya, cokelat *ganache* krim nabati dengan persentase 75% dan 100% merupakan cokelat *ganache* krim nabati yang memiliki kualitas sama dengan cokelat *ganache* yang menggunakan *dairy cream*. Untuk menekan biaya produksi, memanfaatkan produk lokal, serta dapat dijadikan alternatif bagi penderita alergi laktosa, maka pembuatan cokelat *ganache* krim nabati dilakukan dengan persentase 100%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap cokelat *ganache* krim nabati (*coconut cream*).

METODE PENELITIAN

Pada penelitian pendahuluan, dilakukan uji coba dengan formula standar yang terdapat pada penelitian sebelumnya untuk mengetahui karakteristik cokelat *ganache* nabati. Setelah itu, dilakukan uji validitas instrumen kepada Dosen ahli, untuk mengetahui kesesuaian instrumen dengan produk. Setelah itu, dilakukan uji validitas terhadap 10 responden yang bukan populasi untuk mengukur kesesuaian instrumen dengan menggunakan rumus *pearson* dalam Ms. Excel. Setelah itu, dilakukan uji reliabilitas terhadap instrumen untuk mengukur tingkat keandalan suatu instrumen dengan menggunakan rumus KR-20, hal ini dikarenakan jumlah butir soal yang ganjil serta skala dalam instrumen menggunakan skala *guttman*. Setelah diperoleh instrumen yang valid

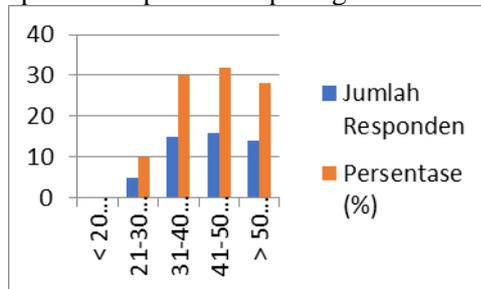
serta reliabilitas yang tinggi, dilakukan pengambilan data dengan menggunakan instrumen kepada populasi yang telah ditentukan (*purposive sampling*).

Penelitian ini melibatkan satu variabel yaitu penerimaan konsumen terhadap coklat *ganache* krim nabati. Pembuatan coklat *ganache* krim nabati dilakukan di Laboratorium *Pastry and Bakery* Universitas Negeri Jakarta, dan survei dilakukan kepada pengusaha kue di wilayah Jakarta Timur. Analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan uji analisis deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

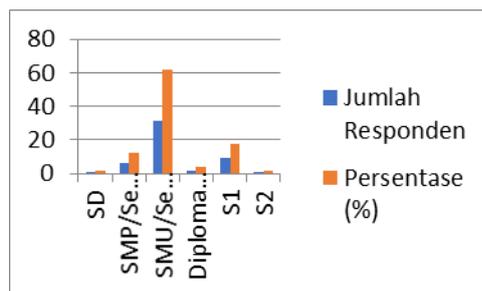
Karakteristik responden

Hasil penelitian pada karakteristik responden berdasarkan usia yang diujikan kepada 50 pengusaha kue diperoleh hasil bahwa mayoritas responden berusia 41-50 tahun. Persentase karakteristik responden dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Hasil uji deskriptif berdasarkan usia responden

Berdasarkan kriteria pendidikan terakhir, diperoleh hasil bahwa responden pada jenjang SMU/Sederajat adalah sebanyak 62% (31 responden), sebanyak 18% (9 responden) pada jenjang S1, pada jenjang SMP sebanyak 12% (6 responden), pada jenjang Diploma sebanyak 4% (2 responden), serta pada jenjang S2 dan SD masing-masing sebanyak 2% (1 responden), dapat dilihat pada gambar berikut:

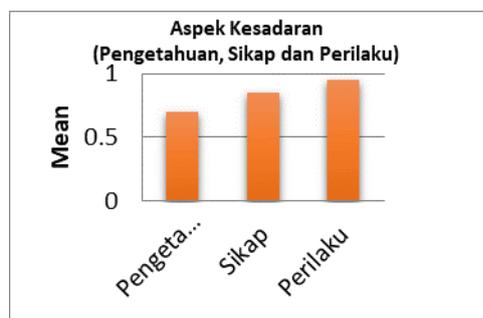


Gambar 2. Hasil analisis deskriptif berdasarkan pendidikan terakhir

Aspek Kesadaran

Hasil penelitian pada aspek kesadaran dalam sub indikator pengetahuan menunjukkan bahwa responden sadar dan memiliki pengetahuan yang baik tentang coklat *ganache*, yang terlihat bahwa 100% (50 responden) menyatakan coklat *ganache* memiliki tekstur yang lembut dan kental. Hal ini sejalan dengan pendapat Tanuhadi (2012) yang menyatakan bahwa coklat *ganache* merupakan olahan coklat yang teksturnya lembut, memiliki rasa dominan coklat dan ketika dikonsumsi akan segera larut di dalam mulut. Pada sub indikator sikap, responden memiliki sikap yang sadar bahwa coklat *ganache*

nabati merupakan salah satu produk baru yang inovatif. Hal ini ditunjukkan dengan sebanyak 94% (47 responden) menyatakan cokelat *ganache* nabati merupakan salah satu produk olahan cokelat inovasi baru dan belum dijual di pasaran. Pada sub indikator perilaku, 92% (46 responden) belum pernah menggunakan cokelat *ganache* inovasi baru, dan sebanyak 98% (49 responden) menyatakan bahwa tertarik untuk menggunakan cokelat *ganache* inovasi baru. Hasil penilaian dalam bentuk nilai rata-rata dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 3. Hasil Penilaian Aspek Kesadaran

Aspek Minat

Hasil penelitian pada aspek minat, diperoleh bahwa sebanyak 96% (48 responden) menyatakan setuju untuk mengetahui keunggulan cokelat *ganache* nabati. Serta 100% (50 responden) menyatakan setuju untuk keinginan mengetahui bagaimana rasa dan bahan pembuatan cokelat *ganache* nabati.

Aspek Evaluasi

Sementara itu, pada aspek evaluasi responden menyatakan bahwa cokelat *ganache* nabati merupakan salah satu inovasi produk yang kreatif serta dapat memudahkan bahan perolehan bahan pembuatan.

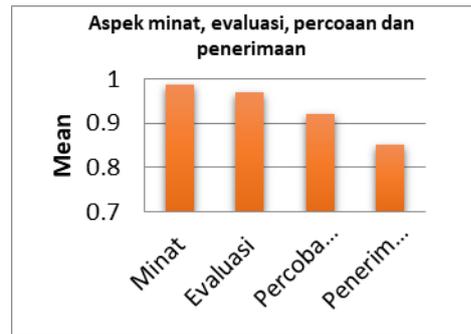
Aspek Percobaan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada aspek percobaan, sebanyak 94% (47 responden), menyatakan bahwa cokelat *ganache* nabati memiliki warna cokelat gelap, sebanyak 98% (49 responden) menyatakan setuju bahwa cokelat *ganache* nabati memiliki tekstur yang kental. Sementara, sebanyak 98% (49 responden) menyatakan bahwa cokelat *ganache* nabati memiliki aroma khas cokelat dan santan yang segar, serta sebanyak 78% (39 responden) menyatakan setuju bahwa cokelat *ganache* nabati memiliki rasa manis agak pahit khas cokelat.

Aspek Penerimaan

Hasil penelitian pada aspek penerimaan menunjukkan bahwa sebanyak 94% (47 responden) menerima produk cokelat *ganache* yang dicampur dengan lemak nabati, sebanyak 98% (49 responden) menyatakan bahwa jika cokelat *ganache* nabati dijual di pasaran, maka akan membelinya, serta sebanyak 96% (48 responden) menyatakan akan menggunakan cokelat *ganache* nabati untuk pelapis kue. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cokelat *ganache* krim nabati dapat diterima oleh konsumen.

Hasil penilaian pada aspek penerimaan (minat, evaluasi, percobaan dan penerimaan) dalam nilai rata-rata dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 4. Hasil Penilaian Aspek Minat, Evaluasi, Percobaan, dan Penerimaan

SIMPULAN

Cokelat *ganache* krim nabati dapat diterima dilihat dari berbagai aspek penerimaan; kesadaran, minat, evaluasi, percobaan dan penerimaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana dan Ismayani. 2004. *Seri Hidangan Top 14 Kreasi Serba Cokelat*. Jakarta: PT Primamedia Pustaka
- Dudung, Agus. 2012. *Merancang Produk*. Bandung. PT Remaja Rosdakarya
- Kotler, P dan Keller, K.L. 2008. *Manajemen Pemasaran Ed-13 Jilid 2. Terjemahan oleh Sabran, Bob; Editor oleh Maulana, Adi; Hayati, Sri Yayat*. Jakarta: Erlangga.
- Sauvica, Ranty Andriani. 2017. *Pengaruh Penambahan Santan Instan Kental (Coconut Milk) Pada Cokelat Ganache Cream Nabati Terhadap Daya Terima Konsumen*. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
- Tanuhadi, Louis. 2012. *Chocology*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.