

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Bahan pemanis di kalangan masyarakat sudah sejak lama digunakan, mulai dari pemanis alami hingga pemanis buatan. Salah satu bahan pemanis yang masih setia digunakan oleh masyarakat adalah gula merah. Gula merah merupakan sebutan bagi semua jenis gula yang dibuat dari nira, yakni cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon jenis palma seperti kelapa, aren dan siwalan (Balai Penelitian Tanaman Palma, 2010). Gula merah biasanya dijual dalam bentuk setengah elips menggunakan cetakan dari tempurung kelapa, ataupun bulat silindris dari cetakan bambu.

Gula merah masih banyak digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masak karena memiliki aroma dan rasa yang khas karamel palma. Gula merah juga digunakan untuk pemanis minuman, bahan pembuat kecap, bahan pembuat dodol, dan pembuat kue serta bahan penambah cita rasa pada makanan (Balai Penelitian Tanaman Palma, 2010). Tekstur gula merah mudah mencair membuat produk ini tidak tahan lama bila disimpan dan mudah sekali terserang oleh jamur. Hal itu disebabkan oleh kadar air gula merah yang tinggi juga bersifat hidroskopis. Gula merah cetak juga kurang praktis bila diaplikasikan dalam gaya hidup yang saat ini

menginginkan serba instan. Oleh karena itu dilakukan modifikasi bentuk dari gula merah yakni menjadi bentuk gula merah serbuk atau sering disebut dengan gula semut.

Gula semut adalah gula merah berbentuk serbuk, beraroma khas, dan berwarna kuning kecoklatan (Balai Informasi Pertanian, 2000). Proses pengolahan gula semut sama dengan pengolahan gula cetak, yaitu tahap pemanasan nira hingga menjadi kental, kemudian diaduk terus hingga diperoleh bentuk kristal atau serbuk (Balai Informasi Pertanian, 2000). Gula semut ini menjawab permasalahan dari gula merah biasa (gula merah cetak), yang mana salah satu keunggulan gula semut bila dikemas dengan baik yaitu tahan disimpan dalam waktu yang cukup lama (7-12 bulan) tanpa harus khawatir akan meleleh ataupun terserang jamur karena kadar airnya lebih rendah yaitu berkisar $< 3\%$ dan lebih praktis bila dibandingkan dengan gula merah cetak.

Namun gula semut ini belum banyak dikenal dan digunakan oleh masyarakat luas. Penggunaan gula semut masih terbatas yaitu hanya sebagai hiasan kue kering.

Gula semut sebenarnya memiliki fungsi yang sama dengan gula merah cetak, bahkan memiliki keunggulan dibanding dengan gula merah. Oleh karena itu perlu dilakukan studi tentang tingkat penerimaan atau preferensi konsumen terhadap gula semut terkait dengan beberapa kelebihan maupun sifat organoleptik produk gula semut dibandingkan dengan gula merah cetak.

Preferensi merupakan tingkat penerimaan oleh konsumen terhadap suatu hal yang didasari atas kesukaannya (Indarto, 2011). Menurut Kotler (1993), penerimaan itu sendiri melalui beberapa proses, di mulai ketika proses inovasi produk selesai.

Hal ini menjelaskan bagaimana konsumen potensial menilai produk baru, mencobanya kemudian menerima atau menolaknya. Tingkat penerimaan dapat dipengaruhi oleh pengalaman seorang konsumen terhadap suatu produk yang nantinya akan membuat konsumen tersebut mempertimbangkan berbagai hal sebelum memilih produk sejenis. Preferensi konsumen juga erat hubungannya dengan harapan dari konsumen terhadap produk yang terkait (Besanko dan Braeutigam, 2008).

Tujuan preferensi itu sendiri merupakan keputusan akhir dari proses pembelian konsumen yang nantinya dapat dinikmati, sehingga mampu mencapai kepuasan dari berbagai pilihan diantara produk-produk pesaing. Dalam penelitian ini dilakukan identifikasi preferensi konsumen di kalangan warga Universitas Lampung (UNILA) terhadap gula semut. Alasan pemilihan warga UNILA sebagai responden pada penelitian ini yaitu lebih terbukanya wawasan responden akan teknologi maupun produk baru, dalam hal ini adalah gula semut. Oleh karena itu, dengan melakukan uji sensori dari gula semut menggunakan uji Afektif Kuantitatif *Acceptance Test* yaitu dengan uji kesukaan skala hedonik, akan memberikan data tambahan dalam menentukan tingkat penerimaan maupun kesukaan konsumen terhadap gula semut kelapa dan juga diharapkan mampu membantu dalam pengembangan gula semut kelapa khususnya di Lampung.

1.2. Tujuan Penelitian

Mengetahui faktor-faktor penentu preferensi konsumen terhadap produk gula semut kelapa dan kesukaanya pada atribut-atribut sensori produk seperti rasa,

aroma dan bentuk dari gula semut, serta harapan konsumen terhadap gula semut kelapa.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini bagi konsumen antara lain yaitu untuk memperoleh informasi tentang keunggulan gula semut dibandingkan dengan gula merah cetak, serta mempermudah dalam memperoleh gula semut yang sesuai dengan sifat sensori maupun penampilan yang diinginkan. Manfaat bagi produsen adalah mendapatkan informasi akan tingkat penerimaan konsumen terhadap gula semut serta kriteria-kriteria yang diinginkan oleh konsumen yang nantinya akan digunakan produsen sebagai masukan untuk memajukan usaha di bidang gula semut kelapa.