## **ABSTRAK**

## STUDI PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP GULA SEMUT KELAPA DI UNIVERSITAS LAMPUNG

## Oleh

## PUTRI PERTIWI

Gula merah sebagai bahan pemanis alami masih banyak digunakan oleh masyarakat karena memiliki aroma dan rasa yang khas karamel palma. Namun gula merah cetak memiliki kekurangan, diantaranya mudah meleleh dan menjamur bila disimpan dalam waktu lama, juga kurang praktis dalam penggunaannya. Salah satu cara untuk mengatasi kelemahan gula merah cetak adalah memodifikasi bentuknya menjadi granula-granula atau kristal dan sering sebagai gula semut. Gula semut memiliki banyak kelebihan dibandingkan gula merah cetak, namun penggunaan gula semut dimasyarakat masih sangat terbatas, karena minimnya pengetahuan tentang gula semut. Penelitian ini bertujuan untuk 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. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei

menggunakan kuesioner. Data yang didapat dari hasil survei preferensi konsumen

selanjutnya dilakukan analisis faktor menggunakan metode Kaiser-Mayer-Olkin

(KMO). Adapun tingkat kesukaan responden terhadap gula semut secara

keseluruhan dilakukan dengan uji tingkat kesukaan skala hedonik, dan dianalisis

lanjut dengan menggunakan metode t-test. Hasil penelitian menunjukan faktor

penentu preferensi gula semut adalah segi kualitas produk, meliputi penggunaan

lebih mudah dan praktis, rasa yang lebih manis, memiliki aroma yang lebih khas,

memiliki umur simpan yang lebih lama serta terasa atau Nampak lebih murnidan

Konsumen sudah puas terhadap warna, bentuk dan penerimaan kering.

keseluruhan dari gula semut yang disajikan. Namun konsumen berharap ada

variasi ukuran 250 g dan model kemasan sachet dan pouch.

Kata kunci : analisis faktor, gula semut, preferensi, uji T