

4. PEMBAHASAN

Pada penelitian ini, dilakukan pembuatan boba dengan menggunakan substitusi tepung buah bit dan sari kedelai. Pada pembuatan boba bahan utama yang digunakan secara umum yaitu menggunakan tepung tapioka. Tepung tapioka mengandung karbohidrat yang tinggi. Oleh karena itu, kandungan karbohidrat dapat berdampak buruk bagi kesehatan seperti diabetes, kadar kolesterol meningkat, berat badan meningkat. Dengan adanya hal tersebut maka, pada penelitian ini dilakukan dengan adanya pengurangan kadar tepung tapioka sebagai bahan dasar pembuatan boba. Pengurangan tersebut menggunakan penambahan tepung buah bit dan sari kedelai. Tepung buah bit sendiri memiliki kandungan nutrisi dan antioksidan yang tinggi sehingga dapat digunakan sebagai obat untuk kanker, *stroke*, dan gangguan jantung, serta dapat menurunkan kolesterol (Handayani, 2011). Kemudian selain adanya penambahan tepung buah bit, terdapat juga penambahan sari kedelai. Sari kedelai sendiri memiliki kandungan protein yang tinggi (Winarsi, 2010). Dengan adanya penambahan tepung buah bit dan sari kedelai yang ada di dalam boba dapat membuat boba pada penelitian ini memiliki gizi yang lebih baik pada boba yang dijual secara umum. Serta dengan adanya penambahan tepung buah bit juga dapat memperbaiki warna boba menjadi lebih inovatif. Menurut (Chakole et al, 2011) buah bit diperkaya oleh pigmen *fenotipe* merah yang tinggi, pigmen merah tersebut merupakan adalah penangkal radikal bebas lebih tinggi.

4.1. Karakteristik Fisik

4.1.1. Tekstur Analyzer Pada Boba

Tingkat kekenyalan pada boba dapat dipengaruhi oleh penambahan tepung tapioka dan tepung buah bit. Kandungan tepung tapioka sendiri mengandung kandungan amilopektin yang tinggi (Winarno, 2004). Tapioka tersusun atas pati sekitar 85%, dengan sifat-sifat tidak larut dalam air dingin, dapat membentuk gel dalam air panas. Tepung buah bit sendiri mengandung pati sebesar 35,81% dan serat 2,14% (Wibiwanto, 2014). Pengukuran tekstur pada boba dilakukan menggunakan *texture analyzer*.

Tekstur dapat dipengaruhi perbandingan amilosa dari tepung atau pati yang digunakan. Komposisi amilosa setiap pati berbeda-beda dan sangat menentukan sifat pengembangannya. Kandungan amilosa yang tinggi menyebabkan suspensi pati membutuhkan waktu yang singkat untuk beretrogradasi (Eliason, 2006).

Berdasarkan Tabel 6. menunjukkan bahwa semakin tinggi kadar tepung buah bit yang diberikan maka hasil tekstur yang dihasilkan sama dengan tekstur pada boba kontrol yaitu tekstur boba secara umum yang dijual pada pasaran. Berdasarkan Tabel 6. dapat dilihat bahwa, Boba C (837,13 Nmm) yaitu dengan penambahan tepung buah bit 25 gram, tepung tapioka 75 gram dan 70 mL sari kedelai menghasilkan boba dengan tekstur yang kenyal dan hampir menyerupai tekstur pada Boba Kontrol (707,02 Nmm). Dibandingkan dengan boba A (1056,20 Nmm) dengan kadar buah bit 15 gram ; 85 gram tepung tapioka ; 70 mL sari kedelai. Kemudian Boba B (1032,63 Nmm) dengan kadar 20 gram tepung buah bit ; 80 gram tepung tapioka ; 70 mL sari kedelai. Berdasarkan hasil yang telah di uji menggunakan *texture analyzer*, tekstur Boba C mendekati tekstur boba Kontrol (boba yang dijual pada pasaran secara umum) yaitu bertekstur kenyal, yang dimana boba Kontrol merupakan boba dipasaran umum yang menggunakan bahan 100 gram tepung tapioka dan 70 mL air. Dengan hal tersebut, dapat dikatakan bahwa Boba C menggunakan tepung buah bit 25 gram memiliki tekstur boba yang paling kenyal dan mendekati tektstur boba dipasaran. Menurut (Restu, 2018) tepung buah bit dapat menggantikan tepung tapioka. Menurut (Herjanto,2015) umbi bit memiliki kandungan pati yang tinggi yang menyebabkan peningkatan elastisitas pada adonan. Berdasarkan hal tersebut hasil pada Tabel 6. dapat dikatakan sesuai, karena bahan utama tepung tapioka sendiri yang memiliki pati yang tinggi sekitar 85% dan penambahan tepung buah bit yang memiliki kandungan pati yang tinggi dengan penambahan tepung buah bit sebesar 25% dapat membuat adonan boba sangat kenyal seperti tekstur boba dipasaran.

4.1.2. Volume Pengembangan

Pada pengujian berdasarkan karakteristik fisik yaitu volume pengembangan dengan cara menghitung volume boba sebelum dimasak (V_1) dan menghitung volume boba sesudah dimasak (V_2). Berdasarkan Tabel 7. dapat dilihat bahwa hasil yang didapatkan yaitu untuk perlakuan Boba Kontrol, Boba A, Boba B didapatkan hasil yang tidak beda nyata. Namun pada hasil dengan perlakuan Boba C didapatkan hasil yang beda nyata. Hasil yang didapatkan pada perlakuan Kontrol yaitu 1,61 ; Boba A yaitu 2,33 ; Boba B yaitu 2,97. Kemudian untuk perlakuan Boba C yaitu 5,12. Menurut (Tester dan Morrison 1990), pengembangan volume diduga dipengaruhi amilopektin, karena partikel dalam molekul amilopektin menentukan permulaan proses pengembangan dan gelatinisasi. Kandungan pati terbesar yaitu perlakuan Boba C. Kemudian untuk perlakuan Boba Kontrol, Boba A, Boba B tidak memiliki beda nyata namun ketiganya memiliki peningkatan volume pengembangan pada setiap perlakuannya. Hal tersebut dapat dikarenakan pencampuran bahan yang tidak merata atau pemanasan yang tidak sempurna karena menurut (Huang and Liu, 2009), selama pemasakan (perebusan) akan mempengaruhi granula pati. Semakin lama pemanasan semakin banyak granula pati yang mengalami pengembangan dan tidak dapat kembali pada kondisi semula (tergelatinisasi) (Haryadi, 1995). Hasil volume pengembangan pada penelitian ini, Boba C merupakan kadar terbaik karena kandungan amilopektin yang tinggi.

4.2. Karakteristik Kimia

4.2.1. Kadar Antioksidan Pada Boba

Pada pengujian karakteristik kimia dilakukan analisis aktivitas antioksidan terhadap boba yang dibuat dengan menggunakan tepung buah bit dan sari kedelai dengan berbagai perlakuan yang telah dilakukan. Aktivitas antioksidan yaitu kemampuan suatu bahan yang mengandung antioksidan untuk dapat meredam senyawa radikal bebas yang ada disekitarnya. Pengukuran aktivitas antioksidan dalam penelitian ini menggunakan metode DPPH. DPPH merupakan senyawa radikal bebas yang stabil. Absorbansi akan menurun ketika zat radikal bebas tereduksi oleh antioksidan (Marxen 2007). Prinsip metode DPPH adalah perubahan warna senyawa DPPH karena bereaksi dengan antioksidan. Perubahan warna dari ungu

menjadi kuning menunjukkan bahwa proses reduksi radikal bebas yang dilakukan antioksidan dengan mendonasikan hidrogennya (Marxen 2007). Penggunaan DPPH sebagai metode pengukuran penangkapan radikal bebas yang sederhana, cepat, dan mudah (Anderson and Padhye 2004; Iwashima et al. 2005; Koleva et al. 2001 dalam Rizqi 2014). Buah bit sendiri mengandung senyawa antioksidan yang dapat memberikan warna pigmen merah yaitu pigmen *betalain* memberi efek anti radikal. Kekuatan anti radikal *betasianin* lebih besar dibanding *betaxantin* dan meningkat dengan pH media reaksi (T. K. Lim, 2016). Menurut (Nemzer dkk., 2011) Bit merah memiliki kadar antioksidan tinggi yaitu sekitar 1,98 mmol / 100 gram.

Berdasarkan Tabel 12. dapat diketahui bahwa setiap sampel yang diuji memiliki aktivitas antioksidan. Pada Tabel 12. dapat dilihat bahwa hasil yang didapatkan pada setiap perlakuan terdapat beda nyata. Semakin banyak kadar buah bit yang diberikan maka hasil uji antioksidan yang dihasilkan juga semakin besar, hal tersebut sesuai dengan pendapat (Nemzer dkk., 2011) kadar antioksidan pada buah bit tinggi, sehingga penambahan tepung buah bit pada setiap perlakuan membuat kandungan antioksidan pada Boba juga akan semakin tinggi. Hasil antioksidan terkecil didapatkan pada kadar tepung buah bit pada perlakuan Kontrol yaitu 0,14 dan hasil antioksidan terbesar didapatkan pada perlakuan Boba C penambahan tepung buah bit yaitu 39,96. Berdasarkan hasil tersebut dapat diketahui bahwa semakin besar penambahan tepung buah bit maka kadar antioksidannya juga akan semakin meningkat.

4.2.2. Kadar Protein Pada Boba

Pada pengujian karakteristik kimia dilakukan analisis kadar protein terhadap boba yang dibuat dengan menggunakan tepung buah bit dan sari kedelai dengan berbagai perlakuan yang telah dilakukan. Pada analisis protein dilakukan dengan menggunakan uji biuret. Menurut (Bintang, 2010), dalam uji biuret proses awal yang dilakukan adalah dengan mengubah suasana protein menjadi basa atau alkali dengan adanya penambahan NaOH dan Cu. Pada percobaan ini, ekstrak protein dari ekstraksi protein diisikan ke dalam tabung reaksi dan ditambahkan dengan reagen biuret dan timbul warna ungu- violet setelah dicampurkan.

Menurut (Bintang, 2010) bahwa pada larutan yang diuji akan berubah warna menjadi violet keunguan.

Berdasarkan Tabel 10. dapat diketahui bahwa hasil uji kadar protein yang didapatkan untuk perlakuan Kontrol yaitu memiliki beda nyata dengan perlakuan Boba A, Boba B, dan Boba C. Boba A dan Boba B tidak memiliki beda nyata, dan Boba B dengan Boba C tidak memiliki beda nyata. Berdasarkan hasil tersebut memang dapat dilihat bahwa perbedaan setiap perlakuan mengenai uji kadar protein tidak terlalu beda hasilnya. Untuk kadar Boba Kontrol yaitu 1,14; kadar Boba A yaitu 1,92; Boba B yaitu 2,05; dan kadar Boba C yaitu 2,25. Pada pembuatan boba pada penelitian ini memang sari kedelai yang ditambahkan pada setiap perlakuan tidak memiliki perbedaan yaitu 70 ml sari kedelai yang ditambahkan pada setiap perlakuan. Namun, berdasarkan hasil uji yang didapatkan pada setiap perlakuan hasil kadar protein yang didapat mengalami peningkatan yang tipis. Perbedaan kadar tepung buah bit yang diberikan juga memberikan pengaruh pada uji kadar protein yang dilakukan, sehingga membuat hasil uji kadar protein yang dihasilkan mengalami peningkatan walau tipis. Peningkatannya karena, menurut (USDA, 2013) buah bit memiliki protein sebesar 1,68 gram. Sehingga pada tiap perlakuan yang memiliki kandungan tepung buah bit yang berbeda – beda membuat kandungan protein pada setiap perlakuan mengalami peningkatan. Kadar protein terbesar didapatkan pada perlakuan Boba C yaitu 2,25 % kadar protein.

4.2.3. Kadar Air Pada Boba

Pada pengujian karakteristik kimia dilakukan analisis kadar air terhadap boba yang dibuat dengan menggunakan tepung buah bit dan sari kedelai dengan berbagai perlakuan yang telah dilakukan. Kadar air merupakan besar persentase kandungan air yang terkandung dalam suatu bahan. Penetapan kadar air ini dapat dinyatakan berdasarkan berat bahan basah (*wet basis*) dan berat bahan kering (*dry basis*). Peranan air dalam bahan pangan biasanya dinyatakan sebagai kadar air dan aktivitas air (Sudarmadji et al., 2007). Pada umumnya, kadar air bahan pangan ditentukan berdasarkan berat bahan basah (Sudarmadji et al., 2007). Pada penelitian ini dilakukan penentuan kadar air dalam sampel berdasarkan berat bahan basah (%bb).

Berdasarkan Tabel 8. dapat dilihat bahwa pada setiap perlakuan memiliki beda nyata yang semakin meningkat dengan adanya penambahan kadar tepung buah bit. Hasil kadar air terendah dimiliki kadar Boba Kontrol yaitu 50,48 % dan hasil tertinggi didapatkan pada kadar Boba C yaitu 76,40 %. Menurut (Pato et al., 2016) tingkat kenaikan kadar air pada bahan yang bersifat higroskopis membuat bahan mudah menyerap air dan jika bersamaan dengan proses pemanasan akan mendorong terjadinya gelatinisasi pati, sehingga akan membuat granula pati tersebut akan mengikat air dan membentuk *mass* yang kohesif dan elastis. Kemudian kadar air cenderung meningkat dengan bertambahnya kadar tepung buah bit. Hal tersebut disebabkan kandungan air pada buah bit sendiri sebesar 11,75 gram (USDA, 2013) sehingga dengan adanya penambahan tepung buah bit pada tiap perlakuan membuat kadar kadar airnya akan meningkat. Pada uji kadar air, perlakuan kadar Boba C memiliki kadar air tertinggi yaitu 75,86 % kadar air dalam boba.

4.2.4. Kadar Abu Pada Boba

Pada pengujian karakteristik kimia dilakukan analisis kadar abu terhadap boba yang dibuat dengan menggunakan tepung buah bit dan sari kedelai dengan berbagai perlakuan yang telah dilakukan. Analisis kadar abu ini dilakukan karena produk yang dihasilkan berbentuk padat dan mengandung komponen mineral anorganik. Metode yang digunakan adalah metode tanur. Prinsip analisis kadar abu adalah pembakaran bahan-bahan organik yang diuraikan menjadi karbondioksida (CO_2) dan air (H_2O). Sisa mineral hasil pembakaran tersebut disebut abu (Yudiono, 2003).

Berdasarkan Tabel 9. dapat dilihat bahwa hasil pada setiap perlakuan yang telah dilakukan mendapatkan hasil yang memiliki beda nyata pada perlakuan Boba Kontrol, Boba A, dan Boba B. Namun, pada perlakuan Boba B dan Boba C tidak memiliki perbedaan yang nyata. Hasil terendah didapatkan pada perlakuan kadar Boba Kontrol yaitu 0,0025 % dan hasil kadar abu tertinggi pada perlakuan kadar Boba C yaitu 1,54 %. Berdasarkan uji kadar abu yang dilakukan hasil pada setiap perlakuan mengalami peningkatan jika kadar tepung buah bit yang ditambahkan semakin besar. Hal tersebut sesuai dengan (Yudiono, 2003), bahwa tingginya kadar abu menunjukkan tingginya kandungan mineral dalam produk tersebut. Dan

menurut (Wirakusumah, 2007) buah bit memiliki kandungan vitamin dan mineral yang cukup tinggi dan baik, Kandungan vitamin dan mineral yang ada dalam bit merah seperti vitamin B dan kalsium, kalium, fosfor, besi. Berdasarkan hasil tersebut, hasil kadar abu tertinggi yaitu boba dengan perlakuan Boba C penambahan tepung buah bit 25 gram dan 70 mL sari kedelai sesuai.

4.2.5. Kadar Lemak Pada Boba

Lemak dan minyak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia dan juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibanding karbohidrat dan protein. Minyak dan lemak juga berfungsi sebagai sumber dan pelarut bagi vitamin-vitamin A, D, E dan K (Hermanto, Muawanah, & Wardhani, 2010). Metode destilasi menunjukkan ekstraksi lemak yang selalu dilakukan di dalam *Soxhlet*, digambarkan dalam ekstraksi bahan padat yang umumnya membutuhkan waktu lama karena sulit untuk mendapatkan ekstraksi pelarut dalam hubungannya dengan yang terlarut. Seringkali dibutuhkan tujuan yang efisien untuk ekstraksi ini, dengan menghilangkan penggunaan volume pelarut yang luas dengan ekstraksi *Soxhlet*. Uap air pelarut dipadatkan di dalam alat pemadat (*thimble*) dan dititikan pada sampel. Pelarut digunakan secara terus-menerus karena itu walaupun volume pelarut cukup besar digunakan sesungguhnya hanya sedikit volume total yang digunakan. Ekstraksi *Soxhlet* hanya bekerja baik untuk bahan-bahan yang berbentuk padat (Slamet Sudarmadji, Bambang Haryono, 2007).

Berdasarkan Tabel 11. dapat dilihat bahwa hasil uji kadar lemak pada setiap perlakuan yang telah dilakukan mendapatkan hasil yang memiliki beda nyata pada perlakuan Boba Kontrol, Boba A, Boba B namun pada perlakuan kadar Boba B dengan Boba C tidak memiliki beda nyata. Berdasarkan hal tersebut dapat dilihat memang pada setiap perlakuan mengalami penambahan kadar lemak berkaitan dengan kadar tepung buah bit yang ditambahkan meskipun kandungan kadar lemak pada buah bit termasuk kadar lemaknya rendah. Menurut (Martinuz, et al., 2015) kandungan lemak pada buah bit nilai rendah yaitu 0,31 g per 100 gram. Kandungan lemak yang ada dalam boba juga dapat dipengaruhi pada

penambahan sari kedelai yang dimana sari kedelai sendiri memiliki kandungan lemak sebesar 2,5 gram per 100 gram (Isa, 2011). Kandungan lemak yang ada pada boba dapat dipengaruhi karena adanya penambahan tepung buah bit dan penambahan sari kedelai. Kandungan lemak yang ada pada sari kedelai sendiri yaitu terdiri atas asam lemak tidak jenuh sebesar 86% terdiri dari asam lemak linoleat sekitar 52%, 30% asam oleat, 2% asam linolenat dan 2% asam lemak jenuh lainnya. Asam lemak jenuh hanya sekitar 14%, yaitu 10% asam palmitat, 2% asam stearat dan 2% asam arachidat (Sugeno, 2008).

Kemudian untuk hasil kadar lemak yang diperoleh Boba Kontrol sebesar 0,39%, Boba A sebesar 0,75% didapatkan hasil beda nyata. Kemudian pada Boba B sebesar 1,24 dan Boba C sebesar 1,37 didapatkan hasil yang tidak beda nyata dapat disebabkan karena sampel yang digunakan dalam percobaan diperkirakan masih mengandung komponen-komponen lain. Selain itu pada saat mengekstrak lemak dalam labu *soxhlet*, diketahui bahwa dalam labu *soxhlet* berisi berbagai macam sampel yang berbeda, sehingga kemungkinan yang terjadi adalah, dalam labu *soxhlet*, lemak yang telah terekstrak dari satu sampel dapat berpindah ke sampel yang lain (Puspitasari S., 2012). Menurut (Puspitasari S., 2012) menyatakan bahwa penghancuran (pelembutan, penghalusan) merupakan perlakuan pendahuluan yang sangat penting sebelum ekstraksi lemak. Sehingga penghancuran yang tidak sempurna atau jelek dapat mempengaruhi hasil analisis kadar lemak.

4.2.6. Kadar Karbohidrat Pada Boba

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi manusia. Pada penelitian ini kadar karbohidrat ditentukan dengan *by difference* yaitu dengan menjumlahkan kadar protein, lemak, abu, air lalu dikurangkan dengan 100%.

Berdasarkan Tabel 13. dapat dilihat bahwa hasil uji kadar karbohidrat pada setiap perlakuan yang telah dilakukan mendapatkan hasil yang memiliki beda nyata pada setiap perlakuannya. Hasil kadar karbohidrat tertinggi diperoleh oleh Boba C yaitu 93,84 % dan hasil karbohidrat terendah yaitu boba Kontrol sebesar 82,44 %. Berdasarkan hasil tersebut dapat dilihat bahwa penambahan tepung buah bit sangat mempengaruhi hasil kadar karbohidrat yang didapatkan. Semakin banyak pemberian kadar tepung buah bit maka hasil

karbohidrat pada boba tersebut semakin banyak. Hal tersebut sesuai dengan (USDA, 2013) yang menyatakan bahwa kandungan karbohidrat pada buah bit cukup tinggi yaitu 9,3 gram.

4.3. Karakteristik Responden

Pada penelitian ini dapat dilihat bahwa pada karakteristik responden dapat ditentukan dari jenis kelamin, usia, pekerjaan, penghasilan, seberapa sering responden mengkonsumsi boba.

Berdasarkan karakteristik responden yang ditentukan berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Gambar 21. Bahwa responden wanita lebih banyak dengan rata-rata usia responden yaitu golongan remaja yaitu berumur 12 – 25 tahun yang dapat dilihat pada Gambar 22. Kemudian berdasarkan karakteristik pekerjaan pada Gambar 24. responden terbanyak berprofesi sebagai mahasiswa/pelajar. Berdasarkan Gambar 23. responden terbanyak berpenghasilan Rp 0 – Rp 2.499.000. Kemudian jika dilihat berdasarkan sering atau tidaknya responden mengkonsumsi boba Gambar 25. Berdasarkan tersebut, kebanyakan dari responden menyatakan bahwa dirinya tidak sering mengkonsumsi boba. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa responden yang banyak mengkonsumsi boba yaitu responden yang berusia 12 – 25 tahun yang termasuk golongan remaja yang dimana golongan remaja, menurut (Worthington, 2000) remaja mulai dapat membeli dan mempersiapkan makanan untuk mereka sendiri, dan biasanya remaja lebih suka makanan serba instan/ modern yang berasal dari luar rumah. Berdasarkan hal tersebut responden dengan golongan remaja lebih menyukai dan mengkonsumsi boba, yang dimana minuman boba termasuk minuman yang modern pada zaman ini.

Kemudian berdasarkan profesi dan penghasilan, usia remaja menurut (David Geldard, 2010:12) golongan remaja mendapatkan uang saku setiap harinya. Dari uang saku ini remaja mendapatkan kesempatan untuk jajan/makan diluar rumah tanpa memperhatikan makanan apa yang akan dikonsumsi. Perilaku remaja dipengaruhi oleh apa yang dia lihat, dia dengar, dan dia terima, begitu halnya dengan perilaku konsumsi pada remaja. Masa remaja dimana masa tersebut labil dan mudah dipengaruhi akan menyebabkan remaja mudah dipengaruhi oleh iklan makanan dan minuman.

Berdasarkan seberapa sering responden mengkonsumsi minuman boba, responden golongan remaja banyak yang mengkonsumsi boba tidak sering hal ini dikarenakan menurut (Andik, 2014) menyatakan bahwa masa remaja merupakan masa peralihan dan ketergantungan pada masa anak – anak ke masa dewasa, dan pada masa ini remaja dituntut untuk mandiri. Berdasarkan hal tersebut, pada golongan remaja meminum minuman boba secara tidak sering karena mereka sudah memiliki kebutuhannya sendiri seperti untuk remaja wanita contohnya *make up*, baju, sepatu, dll dari hal tersebut maka golongan remaja dapat berpikir secara mandiri untuk memiliki apa yang menjadi kebutuhan mereka.

4.4. Presentase Tingkat Kesesuaian Responden

Berdasarkan Tabel 17 dapat diketahui bahwa tingkat kesesuaian responden berdasarkan jenis kelamin, berdasarkan jenis kelamin pria dan wanita. Berdasarkan pendapat boba merupakan minuman yang mahal dan boba yang enak merupakan boba yang mahal.

Berdasarkan Tabel 18. dapat diketahui mengenai tingkat kesesuaian berdasarkan umur. Pada pernyataan minat mengenai boba mahal pasti enak dan boba merupakan minuman yang mahal terdapat perbedaan yang dimana pada pernyataan boba mahal pasti enak usia remaja tidak menyetujui pendapat tersebut dan untuk pernyataan boba merupakan minuman yang mahal usia remaja setuju dengan pendapat tersebut. Untuk usia dewasa dan lansia pada pernyataan boba merupakan minuman yang mahal, usia dewasa dan lansia tidak setuju dengan pernyataan tersebut. Berdasarkan hasil tersebut sesuai dengan pendapat (David Geldard, 2010:12) golongan remaja mendapatkan uang saku setiap harinya. Dan masih bergantung pada orang tuanya. Sehingga usia remaja menganggap bahwa boba termasuk minuman yang mahal. Menurut Kazmi (2012) faktor- faktor yang mempengaruhi persepsi adalah sebagai berikut : *accessibility, availability, quality, durability, regular supply of product, mode of payment.*

Berdasarkan Tabel 19. Mengenai tingkat kesesuaian responden berdasarkan pekerjaan dapat diketahui bahwa pernyataan boba sebagai kebutuhan gaya hidup dan boba mahal pasti enak responden yang berpekerjaan sebagai kariawan dan wirausaha setuju dengan pendapat tersebut.

Kemudian berdasarkan pernyataan boba merupakan minumann yang mahal responden yang berpekerjaan sebagai mahasiswa, wirausaha, dan wiraswasta setuju dengan pendapat tersebut. Menurut (Kotler, 2009) kebutuhan gaya hidup berkembang karena ada kebutuhan, tuntutan dan sesuatu yang di anggap harus dan penting. Sehingga setiap profesi yang ada pada responden memiliki asumsi yang berbeda – beda terhadap “boba merupakan suatu gaya hidup” tergantung tuntutan kebutuhan yang ada pada responden. Dan terdapat juga faktor- faktor yang mempengaruhi persepsi adalah sebagai berikut : *accessibility, avalibility, quality, durability, regular supplay of product, mode of payment* Menurut Kazmi (2012).

Pada Tabel 20. mengenai kesesuaian berdasarkan penghasilan, boba sebagai kebutuhan gaya hidup dan termasuk minuman yang mahal. Responden yang berpenghasilan Rp 0 – Rp 2.449.000 dan lebih dari Rp 5.000.000,- tidak setuju mengenai hal boba sebagai kebutuhan gaya hidup, karena pada penghasilan Rp 0 – Rp 2.449.000 tersebut masih banyak kebutuhan yang harus terpenuhi selain membeli minuman boba dan pada umur Rp 0 – Rp 2.449.000 masih terdapat responden yang penghasilannya masih bergantung pada uang saku. Sehingga dengan berpenghasilan tersebut boba belum dikatakan sebagai kebutuhan gaya hidup. Kemudian mengenai pernyataan boba termasuk minuman yang mahal, responden yang berpenghasilan lebih dari Rp 5.000.000,- tidak setuju mengenai pernyataan tersebut karena semakin bertambahnya pendapatan maka dapat disimpulkan boba bukan tergolong minuman yang mahal.

Pada Tabel 21. Mengenai kesesuaian berdasarkan sering tidaknya membeli boba, pada pernyataan boba sebagai kebutuhan gaya hidup, boba mahal pasti enak, boba termasuk minuman yang mahal. Pada pernyataan tersebut,responden yang mengkonsumsi boba dalam jangka waktu tidak sering (kurang dari 1x dalam 1 bulan) dapat beranggapan bahwa mereka tidak terlalu menyukai boba sehingga mengkonsumsi boba tidak sering. Kemudian responden yang mengkonsumsi boba sering akan beranggapan bahwa boba merupakan kebutuhan gaya hidup, boba bukan termasuk minuman yang mahal karena responden tersebut sering mengkonsumsinya.

4.5. Korelasi Penampilan Dengan Minat dan Persepsi Responden

Berdasarkan hasil Tabel 22. Dapat dilihat bahwa hasil korelasi antara variabel penampilan dengan persepsi didapatkan hasil 0,293.. Kemudian untuk hasil korelasi antara variabel penampilan dan minat didapatkan hasil yaitu 1,127. Kemudian pada hasil variabel korelasi antara persepsi dengan minat sebesar 0,359 Berdasarkan hasil tersebut, dapat dilihat bahwa penampilan, persepsi dan minat ketiganya saling memiliki hubungan. Karena jika salah satu tidak sesuai akan mempengaruhi hasil yang lain, menurut (Hansen et al., 2004) dikutip dalam minat beli merupakan sesuatu yang berhubungan dengan rencana konsumen untuk membeli produk tertentu. Dapat dikatakan bahwa minat beli merupakan pernyataan mental dari dari konsumen merencanakan pembelian sejumlah produk. Kualitas dapat dinyatakan sebagai harapan dan persepsi para konsumen. Kualitas produk harus sesuai dengan yang dijanjikan oleh semua kegiatan dalam bauran pemasaran, semakin tinggi kualitas suatu produk, akan semakin tinggi pula minat beli produk tersebut. Berdasarkan pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa seseorang akan membeli produk sesuai dengan minat dan persepsi masyarakat tersebut. Menurut (Schiffman dan Kanuk, 2000) persepsi merupakan suatu proses yang membuat seseorang untuk memilih. Persepsi kualitas juga dapat didefinisikan sebagai persepsi pelanggan terhadap kualitas produk secara keseluruhan berkenaan dengan maksud yang diharapkan. Persepsi kualitas dari suatu produk mempunyai kaitan erat dengan bagaimana suatu merek tersebut dipersepsikan (Hansen et al., 2004). Persepsi kualitas yang dirasakan oleh konsumen berpengaruh terhadap kesediaan konsumen tersebut untuk membeli sebuah produk. Dengan adanya hal tersebut, dapat dikatakan minat dan persepsi seseorang berasal dari kualitas produk yang dijual. Sesuai dengan kualitasnya seperti berdasarkan penampilan produk tersebut. Berdasarkan hal tersebut sesuai dengan pendapat (Hansen et al., 2004) menyatakan keberhasilan suatu produk dapat menentukan keberhasilan suatu produk tersebut.

Pada penelitian ini, penampilan yang dimaksud seperti warna, bentuk, tekstur boba yang dihasilkan yang sesuai dengan minat dan persepsi responden. Berdasarkan data yang diperoleh responden lebih menyukai penampilan boba yang berwarna menarik (inovasi warna boba yang baru), bentuk yang bulat, dan tekstur yang kenyal. Kemudian minat yang dimaksud pada

penelitian ini terhadap boba yaitu apakah responden tersebut berminat jika ada inovasi boba baru (boba dengan menggunakan tepung buah bit dan sari kedelai), minat responden mengenai minat responden membeli boba jika harga boba sama dengan kualitas boba. Kemudian untuk persepsi sendiri berdasarkan apakah responden berpersepsi bahwa boba sebagai kebutuhan gaya hidup, sebagai minuman yang mahal, boba yang enak pasti mahal dan bermerek. Berdasarkan hasil yang diperoleh dapat dikatakan bahwa berdasarkan hasil Uji Korelasi Phi didapatkan hasil bahwa penampilan dengan minat memiliki tingkat kedekatan yang sangat tinggi, yang dimana hasil tersebut sesuai dengan pernyataan bahwa kualitas dapat dinyatakan sebagai harapan dan persepsi para konsumen. Kualitas produk harus sesuai dengan yang dijanjikan oleh semua kegiatan dalam bauran pemasaran, semakin tinggi kualitas suatu produk, akan semakin tinggi pula minat beli produk tersebut.

4.6. Korelasi Penghasilan dan Pekerjaan dengan Minat dan Persepsi Responden

Berdasarkan Tabel 23. Dapat dilihat bahwa hasil korelasi antara penampilan dengan minat dan persepsi berdasarkan penghasilan didapatkan hasil yang paling memiliki kedekatan yang paling tinggi yaitu berdasarkan variable minat yang dimana harga sama dengan kualitas yang mendapatkan hasil terbesar yaitu 0,253. Kemudian berdasarkan Tabel 24. Dapat dilihat bahwa hasil korelasi antara penampilan dengan minat dan persepsi berdasarkan pekerjaan didapatkan hasil yang paling memiliki kedekatan yang paling tinggi yaitu berdasarkan variable minat yang dimana harga sama dengan kualitas yang mendapatkan hasil terbesar yaitu 0,264.

Pada uji korelasi penampilan, minat dan persepsi dengan pekerjaan dan penghasilan, menurut (Hendrawan,2017) persepsi berpengaruh positif terhadap minat suatu produk. Semakin baik persepsi masyarakat maka semakin tinggi minat masyarakat. Menurut (Huda, 2017) Pekerjaan berpengaruh positif terhadap minat beli produk (Huda, 2017) dan menurut (Malik,2017) penghasilan berpengaruh positif terhadap minat beli produk, responden akan meningkatkan pembelian seiring dengan meningkatnya penghasilan mereka (Malik,2017). Kemudian menurut (Hasanah, 2013) dengan pekerjaan yang layak tentunya masyarakat akan lebih ingin mencari tau produk – produk yang baru dan ingin mencobanya, sedangkan jika berpekerjaan yang kurang layak masyarakat akan malas mencari tau produk yang baru dan mencobanya karena masyarakat tidak ingin berisiko. Dalam segi penampilan boba yang didapatkan yaitu

seperti warna, bentuk, tekstur boba yang dihasilkan. Berdasarkan hal tersebut penampilan boba juga dapat diartikan seperti kualitas boba yang dihasilkan. Berdasarkan hasil tersebut dapat dilihat hasil pada Tabel 23. dan Tabel 24. sesuai, yang dimana berdasarkan minat responden terhadap boba yaitu responden berminat jika harga boba sama dengan kualitas boba, menurut (Hansen et al., 2004) kualitas produk harus sesuai dengan yang dijanjikan, semakin tinggi kualitas suatu produk, akan semakin tinggi pula minat beli produk tersebut

