

4. PEMBAHASAN

Pada penelitian ini dalam pembuatan inovasi *Boba* bergizi terdapat tiga komponen utama yaitu tepung tapioka, tepung ubi ungu, dan sari kacang merah. Untuk bahan utamanya adalah tepung tapioka dan untuk bahan pendukungnya yaitu tepung ubi ungu dan sari kacang merah. Untuk sari kacang merah yang digunakan berfungsi untuk menggantikan air yang digunakan untuk menguleni adonan. Pemilihan tepung ubi ungu dan sari kacang merah karena ubi ungu mengandung pigmen yang punya manfaat sebagai antioksidan dan dapat menyerap racun yang ada didalam tubuh serta menghambat pengumpulan sel-sel darah. Selain antioksidan ubi ungu juga akan kaya serat pangan alami yaitu prebiotic (Nurdjanah S. & Neti Y, 2019). Sedangkan sari kacang merah untuk menambah nilai gizi pada *Boba* yaitu sebagai sumber protein nabati yang cukup tinggi.

4.2. Analisis Fisik

4.2.7. *Texture Analyzer*

Dalam suatu bahan makanan kadar air merupakan suatu komponen yang penting karena kadar air akan mempengaruhi kenampakan, cita rasa dari makanan tersebut dan terutama tekstur dari makanan itu sendiri. Oleh karena itu kadar air sangat mempengaruhi tekstur dari kekerasan makanan. Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat hasil uji *texture analyzer* untuk *boba* kontrol dengan *boba* kadar tepung ubi ungu 15 gram terdapat perbedaan yang sangat nyata untuk hasil dari *boba* kontrol sebesar 845 gf dan untuk *boba* kadar tepung 15 gram sebesar 1973,38 gf yang artinya semakin besar nilainya semakin keras teksturnya. Sedangkan untuk hasil tekstur pada *boba* dengan kadar tepung ubi ungu 20 gram dan 25 gram tidak terdapat perbedaan yang nyata dengan hasil 2619,733 gf untuk kadar 20 gram dan 2673,433 gf untuk kadar 25 gram. Semakin banyak penambahan tepung ubi ungu pada *boba* membuat hasil dari *boba* lebih keras dibandingkan dengan kontrol. Hal ini bisa disebabkan karena hasil tekstur suatu produk pangan sangat berkaitan dengan tingginya kandungan kadar air dan kandungan kadar protein di dalam produk tersebut apabila kadar air dan kadar protein rendah maka daya serap air produk juga rendah.

Dikarenakan bahan utama dari *boba* adalah tepung tapioka dan tepung ubi ungu yang kandungan proteinnya rendah sehingga daya serap air rendah yang menyebabkan tekstur dari *boba* lebih keras dibandingkan kontrol. Selain itu kadar amilopektin yang tinggi pada tepung ubi ungu mempengaruhi hasil dari tekstur *boba* menjadi garing dan keras sehingga hasil tekstur dari penelitian semakin tinggi tepung kadar ubi ungu maka semakin keras juga tekstur dari *boba* (Hari, 2011). Kekenyalan suatu produk pangan sangat dipengaruhi oleh gluten karena gluten bersifat elastis selain itu kekenyalan dari gelatin juga dipengaruhi oleh suhu air (Suprpti,2005). Selain pengaruh dari suhu kekenyalan *boba* berkurang dikarenakan adanya dehidrasi pada *boba* yang menyebabkan kadar air pada *boba* menurun dan menyebabkan tekstur dari *boba* menjadi keras.

4.2.8. Volume Pengembangan

Pada penelitian ini volume pengembangan *boba* diukur dengan cara mengukur volume dari *boba* yang belum dimasak dan membandingkan dengan volume *boba* yang telah dimasak. Kemudian diukur menggunakan rumus volume pengembangan. Berdasarkan Tabel 6 untuk hasil volume pengembangan pada *boba* kontrol dengan *boba* kadar tepung ubi ungu 15 gram dan 20 gram tidak terdapat perbedaan yang artinya penambahan tepung ubi ungu tidak terlalu berpengaruh pada volume pengembangan. Namun terdapat perbedaan yang signifikan pada *boba* dengan substitusi tepung ubi ungu dengan kadar 25 gram. yang artinya penambahan tepung ubi ungu baru terlihat penambahan volumenya pada kadar 25 gram. Pembengkakan suatu produk pangan dikarenakan adanya gelatinisasi pati, granula pada pati yang telah tergelatinisasi tidak akan kembali ke kondisi yang semula. Peningkatan volume granula pati biasanya terjadi pada air panas dengan suhu antara 55-65°C (Winarno, 2002). Pada produk pangan yang diolah menggunakan tepung ubi jalar biasanya mempunyai kelemahan dalam hal sifat fisikokimia dan sifat reologinya sehingga perlu penambahan bahan lain pada adonannya pada penelitian ini menggunakan penambahan sari kacang merah untuk membantu memperbaiki. Penambahan sari kacang merah yang digunakan untuk menguleni adonan *boba* berfungsi untuk mempengaruhi penetrasi air kedalam granula pati sehingga mempengaruhi tekstur dan volume yang dihasilkan dari *boba* karena kandungan protein yang

terdapat pada kacang merah akan mempengaruhi penetrasi air ke dalam granula pati (Nurdjanah S & Neti Y, 2019). Sedangkan pada tepung ubi jalar ungu memiliki memiliki kadar amilosa sebesar 20% dan kadar amilopektin sebesar 80% (Hidayat, 2009). Adanya Kandungan amilopektin yang tinggi pada tepung ubi ungu sangat berpengaruh terhadap volume pengembangan dari boba. Kadar amilopektin yang tinggi akan menghasilkan produk *boba* yang keras dan pengembangan yang lebih rendah (Hari, 2011).

4.3. Analisis Kimia

4.3.7. Kadar Air

Kadar air adalah jumlah kandungan air yang terdapat dalam bahan atau produk pangan yang biasanya dinyatakan dalam persen (Winarno, 2002). Pada penelitian ini berdasarkan Tabel 7 hasil dari uji kadar air untuk *Boba* kontrol, dengan *Boba* yang disubstitusi dengan tepung ubi ungu dengan penambahan sari kacang merah terdapat perbedaan yang sangat nyata. Kadar air tertinggi ada pada *Boba* kontrol dengan hasil 73,66% dan kadar air terendah ada pada *Boba* dengan kadar tepung ubi ungu 25 gram dengan hasil 46,05%. Pada uji kadar air semakin tinggi penambahan kadar tepung ubi ungu maka kadar air akan semakin menurun. Hal ini disebabkan karena Tepung tapioka merupakan bahan pengikat yang mempunyai fungsi untuk meningkatkan stabilitas emulsi dan meningkatkan daya ikat air (Novianita,2002). Selain itu kadar air yang terkandung dalam tepung ubi ungu sangat rendah yaitu sebesar 7,28% per 100 gram tepung ubi ungu (Nurdjanah S & Neti Y, 2019). Untuk tepung ubi jalar ungu sendiri kemampuannya dalam menyerap air hanya sebesar 8,61% oleh karena itu dalam penelitian ini semakin banyak kadar tepung ubi ungu semakin sedikit kadar airnya (Nurdjanah S & Neti Y, 2019). Selain itu adanya penambahan kacang merah juga berpengaruh pada kadar air yang dihasilkan. Menurut Siswanto & Abdu (2018), Semakin tinggi persentase sari kacang merah pada produk semakin rendah kadar air yang dihasilkan pada produk, Hal ini dikarenakan kadar air kacang merah hanya sebesar 11.75%.

4.3.8. Kadar Abu

Pada penelitian ini uji kadar abu pada produk *boba* akan menunjukkan kandungan mineral di dalamnya. Jika kadar abu yang terkandung dalam produk semakin tinggi maka mineral yang terkandung dalam produk juga semakin tinggi. Untuk menentukan kadar abu dalam suatu produk dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan cara pengabuannya.

Berdasarkan Tabel 8, hasil penelitian yang didapatkan terdapat perbedaan yang nyata pada *Boba* kontrol dengan *Boba* yang disubstitusi dengan tepung ubi ungu dengan sari kacang merah. Dari Hasil kadar abu yang didapatkan kadar tertinggi diperoleh *Boba* dengan kadar tepung ubi ungu 25 gram dengan penambahan sari kacang merah sebanyak 70 ml sebesar 2,15% dan kadar abu terendah ada pada *Boba* kontrol sebesar 0,27% Dapat disimpulkan semakin banyak penambahan tepung ubi ungu pada pembuatan boba semakin tinggi juga kadar abu yang dihasilkan. Hal ini juga didukung dengan teori dari Ni kadek ayu *dkk* (2019) yang menyatakan bahwa kandungan mineral terbanyak ada pada ubi jalar ungu seperti kalium dan jenis mineral lainnya seperti fosfor, natrium, kalsium, magnesium dan zat besi. Selain itu penambahan sari kacang merah juga membuat kadar abu pada produk semakin meningkat sesuai dengan teori Siswanto dan abdu Rahman (2018) yang menyatakan Semakin tinggi penambahan sari kacang merah maka akan semakin tinggi juga kadar abu yang dihasilkan oleh *boba*.

4.3.9. Kadar Protein

Pada penelitian uji kadar protein produk *boba* berdasarkan Tabel 9 hasil kadar protein pada boba kontrol dengan boba dengan kadar tepung 15 gram terdapat perbedaan yang nyata. Untuk boba kontrol kadar protein yang dihasilkan sebesar 0,63% dan untuk boba dengan substitusi tepung ubi ungu 15 gram sebesar 1,83%. Namun untuk hasil uji protein *boba* kadar 15 gram dengan substitusi tepung ubi ungu kadar 20 gram tidak terdapat perbedaan yang nyata dengan hasil 2,05% yang artinya tidak terdapat kenaikan kadar protein secara signifikan dan baru terlihat perbedaannya pada penambahan tepung ubi ungu 25 gram dengan hasil 2,36%. Dari hasil uji kadar protein semakin tinggi kadar tepung ubi ungu semakin tinggi

juga kadar protein yang terkandung. Hal ini disebabkan karena kadar protein yang terkandung dalam *boba* sangat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan seperti tepung tapioka, ubi ungu dan sari kacang merah. Di dalam tepung ubi jalar sendiri kandungan proteinnya sebesar 3,9% dan tepung tapioka sebesar 0,5%. Kandungan protein yang terkandung di dalam tepung ubi jalar tergolong rendah, selain itu kandungan protein didalam bahan pangan dapat rusak pada saat proses pemanasan, kenaikan suhu yang terjadi dapat menyebabkan protein dalam bahan pangan menjadi inaktif yang mengakibatkan penurunan kandungan protein (Hari, 2011). Dikarenakan rendahnya kandungan protein pada tepung ubi ungu penambahan sari kacang merah berfungsi sebagai sumber protein pada *boba*. Kenaikan kadar protein *boba* disebabkan karena kacang merah mengandung kadar protein yang sangat tinggi sehingga adanya penambahan sari kacang merah menyebabkan kadar protein yang dihasilkan *boba* inovasi dengan *boba* kontrol berbeda (Siswanto & Abdu Rahman, 2018).

4.3.10. Kadar Lemak

Dalam penelitian uji kadar lemak berdasarkan Tabel 10, hasil kadar lemak untuk *boba* kontrol sebesar 0,18% dengan *boba* yang disubstitusi dengan tepung ubi ungu dengan kadar 15 gram yaitu sebesar 0,32% dan 20 gram sebesar 0,39% tidak terdapat perbedaan yang nyata artinya penambahan tepung ubi ungu tidak menaikkan kadar lemak secara signifikan. Hal ini disebabkan karena ubi jalar ungu mengandung hanya mengandung lemak 0.05 gram per 100 gram (USDA, 2014). Selain tepung ubi ungu bahan baku utama dari *boba* adalah tepung tapioka, pada dasarnya tepung tapioka hanya mengandung kadar lemak sebesar 0,3% sehingga hasil uji kadar lemak yang dihasilkan rendah (Hari, 2011). Untuk hasil *Boba* dengan kadar tepung ubi ungu 15 gram, 20 gram dan 25 gram juga tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam kenaikan kadar lemak. Namun untuk *Boba* kontrol dengan *Boba* dengan kadar tepung ubi ungu 25 gram dengan hasil sebesar 0,74% terdapat perbedaan yang nyata dan terlihat kenaikan pada kadar lemaknya. Dari hasil yang didapat kadar lemak tertinggi terdapat pada *Boba* dengan kadar tepung ubi ungu 25 gram. Kenaikan kadar lemak pada penelitian uji kadar lemak terhadap *boba* disebabkan karena adanya penambahan sari kacang merah pada adonan yang menyebabkan kenaikan kadar lemak. Hal ini juga didukung dengan

teori dari Siswanto & Abdu Rahman (2018) yang menyatakan bahwa kandungan lemak yang terdapat didalam kacang merah lebih tinggi yaitu sebesar 1,5 gram sehingga kenaikan kadar lemak pada *boba* dikarenakan adanya penambahan kacang merah namun jenis lemak yang terkandung dalam kacang merah bebas dari lemak jenuh yang artinya bebas dari kolesterol. Komponen lemak yang terkandung dalam kacang merah terdiri atas asam lemak jenuh sebesar 19% dan asam lemak tak jenuh sebesar 63,3% untuk asam jenuh biasanya berbentuk asam palmitat sedangkan asam lemak tak jenuh berbentuk asam oleat, asam linoleat, dan asam linoleat (Astawan, 2009). Pada kacang merah asam lemak utama yang terkandung adalah asam linolenat (Dwi dan Pujonarti, 2013).

4.3.11. Kadar Karbohidrat

Dalam penelitian uji kadar karbohidrat berdasarkan Tabel 11 hasil karbohidrat akan semakin meningkat, untuk hasil *boba* kontrol dan *Boba* dengan kadar tepung ubi ungu 15 gram, 20 gram dan 25 gram dengan penambahan sari kacang merah sebanyak 70 ml memiliki perbedaan yang cukup signifikan dalam peningkatan kadar karbohidrat yang dihasilkan. Untuk kadar karbohidrat dengan nilai hasil tertinggi diperoleh pada *boba* dengan kadar tepung ubi ungu 25 gram dengan hasil 96,90% sedangkan kadar karbohidrat pada *Boba* kontrol paling rendah dibandingkan dengan yang lainnya yaitu 84,86%. Seiring dengan tingginya penambahan kadar tepung ubi ungu pada *Boba* kadar karbohidratnya akan meningkat. Peningkatan ini disebabkan karena tingginya kandungan karbohidrat yang terdapat didalam tepung ubi jalar ungu yaitu sebesar 83,81% per 100 gram bahan. Selain tepung ubi ungu bahan lain seperti tepung tapioka dan penambahan sari kacang merah juga dapat menyebabkan kenaikan kadar karbohidrat. Hal ini juga didukung dengan teori Nurdjanah S & Neti Y (2019) yang menyatakan bahwa kacang merah mempunyai kadar karbohidrat tertinggi dibanding dengan kacang lainnya.

4.3.12. Aktivitas Antioksidan

Uji aktivitas antioksidan yaitu mengukur aktivitas antioksidan dengan melihat efek antioksidan pada saat mengontrol proses oksidasi (Meydani et al., 1995). Berdasarkan Tabel 12. hasil uji kadar antioksidan pada *Boba* kontrol mempunyai nilai paling rendah jika dibandingkan dengan *Boba* yang disubstitusi dengan tepung ubi ungu. Semakin banyak kadar tepung ubi ungu aktivitas antioksidannya akan semakin tinggi juga. Pada kadar tepung ubi ungu 15 gram dan 20 gram tidak terdapat perbedaan yang artinya tidak ada kenaikan aktivitas antioksidan yang signifikan, sedangkan pada *boba* dengan substitusi kadar tepung ubi ungu 25 gram terdapat perbedaan yang nyata dibandingkan dengan kadar tepung ubi ungu 15 gram dan 20 gram. dari hasil aktivitas antioksidan paling tinggi terdapat pada *boba* yang disubstitusi dengan tepung ubi ungu dengan kadar 25 gram dan penambahan sari kacang merah. Untuk hasil uji aktivitas antioksidan dapat dilihat bahwa semakin tinggi kadar tepung ubi ungu yang disubstitusi semakin tinggi juga aktivitas antioksidannya. Hal ini disebabkan karena pada ubi ungu mengandung pigmen antosianin yang sangat tinggi pigmen ini memberikan warna ungu pada ubi ungu serta mempunyai manfaat sebagai antioksidan (Nurdjanah S & Neti Y, 2019). Selain itu ubi jalar ungu berpotensi menjadi zat tambahan makanan yang sehat dan sumber pewarna makanan alami karena pada ubi ungu terdapat kandungan antosianin yang kaya antioksidan (Nurdjanah S & Neti Y, 2019).

4.4. Karakteristik Responden

Pada penelitian ini karakteristik responden ditentukan dari jenis kelamin, umur, pekerjaan, penghasilan, dan seberapa sering mengonsumsi *boba*. Untuk data karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dan umur dapat dilihat pada Gambar 6 dan Gambar 7 yang menunjukkan bahwa responden terbanyak didominasi oleh perempuan dengan total 162 responden dengan persentase sebesar 57% dan laki-laki sebanyak 123 responden dengan persentase 43% dengan didominasi rata-rata umur 18-45 tahun dengan persentase terbanyak yaitu 56% dan rata-rata terbanyak kedua yaitu responden berumur 12-17 tahun sebanyak 93 responden dengan persentase 33%.

Berdasarkan karakteristik pekerjaan dan penghasilan yang sering mengkonsumsi *boba* rata-rata didominasi oleh pelajar ataupun mahasiswa dengan jumlah responden sebesar 148 responden dengan persentase sebesar 52% dengan rata-rata penghasilan Rp.0-2.500.000. Untuk rata-rata terbanyak kedua dalam mengkonsumsi *boba* didominasi dengan pekerjaan wirasaha sebanyak 57 responden dengan persentase 20%. Berdasarkan tingkat sering atau tidaknya mengkonsumsi *boba* dapat dilihat bahwa responden yang sering dibandingkan yang tidak sering mengkonsumsi *boba* lebih tinggi yang tidak sering, namun hasil tertinggi pada tingkat konsumsi *boba* diperoleh oleh responden yang lumayan sering mengkonsumsi *boba* dengan tingkat konsumsi 2 kali sampai 4 kali dalam sebulan.

Hasil karakteristik responden sangat sesuai dengan kenyataan karena umumnya rata-rata yang mengkonsumsi *boba* adalah responden dengan pekerjaan mahasiswa ataupun pelajar dan responden dengan pekerjaan mahasiswa ataupun pelajar biasanya rata-rata berpenghasilan sebesar Rp. 0- 2.500.000. Minuman *boba* mempunyai rasa yang manis untuk itu responden yang berumur lansia maupun anak-anak lebih sedikit dibandingkan dengan yang remaja ataupun dewasa. Hal ini juga sesuai dengan teori Eva Christine, dkk. (2020) yang mengatakan bahwa remaja ataupun usia produktif lebih tertarik dengan minuman manis seperti *bubble milk tea* karena keanekaragaman varian rasa dan rasa yang unik. Namun berdasarkan tingkat penghasilan, responden dengan tingkat penghasilan rendah lebih suka mengkonsumsi *boba* dibandingkan dengan responden yang berpenghasilan lebih tinggi hal ini disebabkan karena hasil survei lebih banyak responden dengan pekerjaan mahasiswa ataupun pelajar, sedangkan responden yang berpenghasilan tinggi biasanya sudah berumur ataupun sibuk dengan pekerjaannya sehingga untuk mengkonsumsi jajanan seperti *bubble milk tea* lebih jarang dibandingkan dengan pelajar ataupun mahasiswa yang lebih punya waktu luang dan lebih suka minuman yang manis.

4.5. Rata-Rata Tingkat Kesesuaian Responden

Pada penelitian ini rata-rata tingkat kesesuaian responden ditentukan berdasarkan jenis kelamin, umur, pekerjaan, penghasilan serta seberapa sering responden mengkonsumsi.

Berdasarkan Tabel 16. dapat disimpulkan bahwa dari penampilan dengan variabel warna boba yang disukai gambar 1 lebih banyak peminatnya dibandingkan dengan gambar 2 dan 3 dan gambar 1 jenis kelamin perempuan lebih banyak yang suka dibandingkan laki-laki. Untuk variabel suka atau tidak mengkonsumsi boba perbandingan antara laki-laki dan perempuan cukup terlihat dan didominasi oleh perempuan. Sedangkan untuk laki-laki dan perempuan untuk boba bagi perempuan mahal. Bagi perempuan dan laki-laki membeli minuman boba bukan merupakan suatu gaya hidup. Jika ada varian baru laki-laki dan perempuan sama-sama tertarik namun lebih didominasi perempuan. Hampir keseluruhan responden menyukai boba yang chewy, untuk responden perempuan dan laki-laki sama-sama tertarik dengan inovasi kesehatan pada minuman boba. Hal ini didukung dengan teori Bruni (2008) yang menyatakan bahwa Pria akan membayar lebih banyak daripada wanita untuk apa yang ia dapatkan. Untuk rata-rata tingkat kesesuaian responden berdasarkan jenis kelamin dalam indikator lainnya tidak terdapat perbedaan antara laki-laki dan perempuan dalam pemilihan warna *boba* yang disukai, membeli minuman *boba* merupakan gaya hidup, tertarik dengan adanya varian baru pada *boba* sampai adanya inovasi *boba* bergizi.

Berdasarkan Tabel 17. dapat disimpulkan bahwa warna yang disukai adalah gambar 1, sedangkan untuk remaja dan dewasa lebih suka mengkonsumsi boba dibandingkan dengan lansia. sedangkan menurut lansia boba tidak mahal, untuk gaya hidup menurut lansia membeli boba bukan merupakan gaya hidup. Dalam minat pada variabel membeli boba jika harga sebanding dengan kualitas semua responden menjawab ya dan didominasi oleh lansia yaitu 87,50%. Dapat dilihat lansia sangat memperhatikan harga sebanding dengan kualitas dari minuman boba. Dapat dilihat hampir semua responden tertarik dengan adanya inovasi boba kesehatan. Dalam persepsi harga apakah harga minuman boba yang ada dipasaran sekarang termasuk mahal atau tidak berdasarkan hasil survey responden lansia menganggap bahwa minuman *boba* termasuk tidak mahal. Umur merupakan tolak ukur kematangan seseorang dalam memutuskan membeli suatu barang. Menurut Oentoro 2010, mengatakan bahwa seseorang yang berusia produktif atau lansia mempunyai keinginan atau tingkat pembelian lebih tinggi serta sangat memperhatikan kualitas dari barang yang dibeli dibandingkan remaja.

Berdasarkan Tabel 18. dapat disimpulkan bahwa dari penampilan berdasarkan pekerjaan gambar 1 lebih mendominasi dibandingkan yang lainnya. Untuk suka atau tidak mengkonsumsi boba didominasi oleh pelajar / mahasiswa sedangkan untuk boba merk atau tidak merk di dominasi oleh karyawan. Bagi semua responden rata-rata mengatakan bahwa membeli boba bukan suatu gaya hidup. Untuk responden karyawan sangat tertarik mencoba varian baru jika ada varian minuman boba yang baru. Semua responden akan membeli minuman boba jika harga sebanding dengan kualitas. Berdasarkan minat dengan variabel tertarik jika ada inovasi kesehatan minuman boba dapat dilihat bahwa responden dengan pekerjaan karyawan memiliki presentase paling tinggi dibandingkan responden lainnya. Sedangkan Berdasarkan Tabel 19. dapat disimpulkan bahwa berdasarkan responden penghasilan gambar 1 memiliki presentase responden paling banyak dibandingkan dengan gambar 2 dan gambar 3. Responden dengan penghasilan Rp.0-2,5jt memiliki presentase lebih besar dibandingkan yang lainnya dalam suka atau tidak mengkonsumsi minuman boba selain itu menurut mereka minuman boba termasuk mahal. Hampir seluruh responden mengatakan membeli boba bukan merupakan suatu gaya hidup. Semua responden juga setuju jika membeli boba jika harga sebanding dengan kualitas. Untuk responden yang mempunyai penghasilan lebih dari Rp.5jt tertarik jika ada inovasi kesehatan pada boba.

Berdasarkan Tabel 20. dapat disimpulkan bahwa responden yang sering mengkonsumsi boba memilih gambar 1 dibandingkan gambar 2 dan 3. Untuk responden yang lumayan sering dan sering mengkonsumsi boba menganggap minuman boba itu mahal. Namun semua responden mengatakan bahwa membeli minuman boba bukan merupakan suatu kebutuhan gaya hidup, selain itu mereka akan membeli minuman bob ajika harga sebanding dengan kualitas. Untuk responden dengan tingkat konsumsi boba sering lebih berminat jika ada inovasi kesehatan pada minuman boba dibandingkan dengan yang lainnya

Berdasarkan survei karakteristik responden berdasarkan pekerjaan dan penghasilan dapat dilihat pada Tabel 18 dan Tabel 19, pada indikator membeli *boba* merupakan suatu kebutuhan gaya hidup untuk responden dengan pekerjaan karyawan membeli *boba* merupakan suatu gaya hidup. Hal ini dapat dilihat dari hasil rata-rata yang diperoleh paling tinggi dibandingkan dengan responden yang lainnya. Untuk responden dengan pekerjaan

karyawan juga yang paling tertarik dengan adanya inovasi *boba* bergizi dibandingkan dengan responden lainnya

Berdasarkan karakteristik responden berdasarkan penghasilan responden berpenghasilan Rp.0-2.500.000 mengatakan bahwa minuman *boba* termasuk mahal. Untuk indikator suka atau tidak suka mengonsumsi minuman *boba* pada responden berpenghasilan rata-rata tertinggi diperoleh pada responden berpenghasilan Rp. Rp.0-2.500.000 yang artinya responden ini paling suka mengonsumsi minuman *boba* dibandingkan responden lainnya.

Hasil survei karakteristik responden berdasarkan sering atau tidaknya mengonsumsi *boba* terhadap indikator terdapat perbedaan yang signifikan pada responden yang tidak sering dan yang sering mengonsumsi minuman *boba*. Untuk indikator mahal atau tidak minuman *boba* pada responden lumayan sering menganggap minuman *boba* tergolong mahal. Pada indikator membeli minuman *boba* merupakan gaya hidup bagi responden yang tidak sering mengonsumsi *boba*, membeli minuman *boba* bukan suatu kebutuhan gaya hidup atau keharusan. Jika ada varian *boba* baru responden dengan ketertarikan tertinggi ada pada responden yang sering mengonsumsi minuman *boba*. Menurut Peter & Olson (2008) gaya hidup akan dikaitkan dengan tingkat sering atau tidak konsumsi barang ataupun produk karena gaya hidup bagi sebagian orang termasuk kebutuhan dan kebutuhan biasanya harus dipenuhi. Oleh karena ini bagi responden yang jarang membeli atau mengonsumsi *boba* membeli minuman *boba* bukan merupakan suatu gaya hidup.

4.6. Hubungan Antara Penampilan Pada Boba Yang Mempengaruhi Persepsi Dan Minat

Pada variabel persepsi ada empat indikator yang diteliti yaitu *boba* mahal atau tidak, *boba* dengan merk tertentu pasti punya rasa yang enak, *boba* mahal pasti punya rasa yang enak, membeli minuman *boba* merupakan suatu gaya hidup. Sedangkan untuk variabel minat indikator yang diteliti yaitu suka *boba* yang chewy atau tidak, tertarik dengan varian *boba* baru, tertarik mencoba jika ada inovasi *boba* bergizi, membeli *boba* jika harga sebanding dengan kualitas. Untuk indikator penampilan yang diteliti antara lain warna *boba* yang

disukai, suka minuman *boba* atau tidak, tertarik mencoba jika ada varian warna *boba* selain hitam.

Berdasarkan hasil penelitian uji korelasi adanya hubungan yang positif antara penampilan dari *boba* itu sendiri dengan persepsi masyarakat artinya adanya varian warna ataupun warna yang disukai dari *boba* akan mempengaruhi persepsi masyarakat terhadap rasa dari minuman *boba* tersebut. Hal ini juga didukung dengan teori Widyastuti dan Pramono (2014) yang menyatakan bahwa pada makanan ataupun minuman yang punya warna menarik akan membuat persepsi rasa minuman tersebut enak. Oleh karena itu warna pada minuman mempengaruhi persepsi masyarakat terhadap rasa, dan seberapa manis minuman tersebut karena rasa yang manis punya hubungan yang erat dengan warna yang disajikan dari minuman tersebut. Berdasarkan Tabel 21. dapat dilihat bahwa hasil nilai korelasi antara variabel penampilan dengan persepsi sebesar 0,644 yang memiliki hubungan yang positif dengan nilai phi lebih dari 0,05 yang artinya mempunyai hubungan korelasi yang cukup kuat. Untuk hasil nilai korelasi penampilan dengan minat sebesar 0,381 dan hasil nilai korelasi minat dengan persepsi sebesar 0,627 yang punya nilai positif dan signifikan. Dapat dilihat dari hasil korelasi hubungan penampilan dengan persepsi mempunyai nilai yang paling tinggi dibanding yang lainnya.

Berdasarkan Tabel 21 hasil uji korelasi antara penampilan dari *boba* dengan minat masyarakat dalam membeli ataupun tertarik dengan minuman *boba* mempunyai hubungan yang positif artinya penampilan suatu produk makanan ataupun minuman sangat mempengaruhi minat konsumen untuk membeli ataupun tertarik. Hal ini disebabkan karena Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera penglihatan konsumen. Pada indera penglihatan konsumen warna makanan dan bentuk makanan sangat mempengaruhi. Adanya kombinasi warna makanan ataupun minuman yang menarik, bentuk yang baik serta perpaduan yang pas pada suatu produk makanan ataupun minuman akan sangat mempengaruhi selera dan minat makan pada konsumen (Widyastuti dan Pramono, 2014). Sehingga penampilan dari suatu produk sangat mempengaruhi persepsi dari masyarakat.

Sedangkan untuk hasil uji korelasi antara persepsi masyarakat terhadap minat masyarakat mengkonsumsi minuman *boba* tersebut mempunyai hubungan yang positif artinya persepsi masyarakat terhadap *merk*, harga dan kualitas pada minuman *boba* akan mempengaruhi minat konsumen dalam mengkonsumsi minuman *boba*. Hal ini sesuai dengan teori Oentoro (2010), yang mengatakan bahwa konsumen akan sangat tertarik atau berminat dengan produk yang punya kualitas yang baik sehingga kualitas yang baik pada produk akan memunculkan minat konsumen untuk membeli. Kemudian Persepsi konsumen terhadap *Merk* juga punya peranan penting dalam keputusan konsumen untuk membeli produk tersebut. Konsumen juga beranggapan bahwa *merk* pada produk juga akan mempengaruhi kualitas pada produk, harga pada produk juga akan mempengaruhi minat beli pada konsumen apabila harga yang dibayar sebanding dengan kualitas yang konsumen dapatkan.

Berdasarkan Tabel 22. Dapat dilihat hubungan karakteristik responden yaitu pekerjaan dengan variabel penampilan terhadap warna yang disukai mempunyai hubungan yang positif dengan nilai phi sebesar 0,213. Untuk hubungan dengan variabel persepsi terhadap boba dengan merk tertentu mempunyai rasa yang lebih enak dibandingkan dengan boba yang tidak merk dan responden menganggap minuman boba yang enak pasti memiliki rasa yang lebih enak dibandingkan boba yang murah. Sedangkan hubungannya dengan minat terhadap adanya inovasi kesehatan pada boba mempunyai nilai yang paling tinggi dibandingkan variabel lain yaitu sebesar 0,181.

Sedangkan Berdasarkan tabel 23. Dapat dilihat nilai korelasi antara karakteristik responden penghasilan dengan variabel penampilan terhadap warna boba yang disukai memiliki nilai phi yang paling tinggi yaitu 0,181 dibandingkan variabel penampilan lainnya. Untuk persepsi terhadap boba termasuk minuman mahal atau tidak memiliki hubungan yang paling kuat diantara yang lainnya yaitu sebesar 0,154. Sedangkan untuk variabel minat suka boba chewy/ tidak memiliki hubungan yang paling kuat dibandingkan dengan variabel lainnya dengan nilai sebesar 0,163.

Dari hasil yang didapatkan bahwa pekerjaan sangat mempengaruhi persepsi seseorang terhadap merk suatu barang. Dan responden dengan penghasilan yang tinggi memiliki ketertarikan mencoba hal-hal baru dibandingkan dengan responden penghasilan lebih sedikit.

