

## 5. PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK *BAKERY* RUMPUT LAUT MERAH

Dalam menghasilkan suatu produk, kita harus mengetahui bagaimana penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Pada *sponge cake* dan *muffin*, Huang & Yang (2019) dan Mamat *et al.* (2018) menggunakan skala hedonik 7 poin, dari 1 hingga 7 (1= sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= agak tidak suka, 4= netral, 5= agak suka, 6= suka, 7= sangat suka) dalam evaluasi sensori terhadap konsumen. Skala hedonik digunakan untuk mengevaluasi kesukaan dan preferensi produk. Analisis evaluasi sensori pada Tabel 5. menunjukkan bahwa *sponge cake* pada semua persentase mendapat skor yang hampir sama pada *appearance* (penampilan) dan *colour* (warna). Dibandingkan dengan sampel kontrol (0%), hanya sampel 20% yang mendapat skor paling rendah, yaitu kurang dari 4 pada *odour* (bau), *flavour* (rasa), dan *overall acceptability* (penerimaan keseluruhan). Hal ini menunjukkan bahwa persentase bubuk *E. cottonii* yang tinggi (20%) pada *sponge cake*, dapat mempengaruhi bau dan rasa menjadi kurang diinginkan. Pada persentase 5% dan 10%, tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan dengan kontrol (0%) menurut konsumen. Pada penilaian kualitas secara keseluruhan, skor sampel 0%, 5%, dan 10%, semuanya hampir sama, yaitu lebih dari 5, yang menunjukkan bahwa persentase bubuk *E. cottonii* sebanyak 5% dan 10% masih dapat diterima oleh konsumen. Namun untuk sampel 15% dan 20% penilaian keseluruhan mendapat skor yang rendah karena skor pada parameter lain juga rendah. Dapat disimpulkan bahwa persentase 5% dan 10% bubuk *E. cottonii* pada *sponge cake* cukup memuaskan.

Pada *muffin*, untuk analisis sensori, ada 5 atribut sensorik yang akan dievaluasi, yaitu *color* (warna), *aroma*, *taste* (rasa), *texture* (tekstur), dan *overall acceptability* (penerimaan keseluruhan) dan menggunakan skala hedonik 7 poin, dari 1 hingga 7 (1= sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= agak tidak suka, 4= netral, 5= agak suka, 6= suka, 7= sangat suka) (Mamat *et al.*, 2018). Hasil evaluasi tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5.** Hasil Evaluasi Sensori *Eucheuma cottonii* Muffin

Produk Bakery	<i>E. cottonii</i> (%)	Warna (Color)	Penampilan (Appearance)	Flavor	Aroma	Rasa (Taste)	Tekstur (Texture)	Penerimaan Keseluruhan (Overall Acceptability)
<i>Sponge cake E. cottonii</i> (Huang & Yang, 2019)	0	±6,57	±6,43	±6,87	±6,09	-	-	±6,79
	5	±6,47	±5,98	±6,22	±5,87	-	-	±6,10
	10	±6,15	±6,25	±6,11	±5,97	-	-	±6,03
	15	±5,80	±5,88	±5,78	±5,63	-	-	±5,62
	20	±5,71	±5,44	±4,87	±5,07	-	-	±4,94
<i>Muffin E. cottonii</i> (Mamat et al., 2018)	0	5,48 ± 1,04	-	-	5,42 ± 1,24	4,68 ± 1,07	4,82 ± 1,24	5,58 ± 1,17
	2	5,25 ± 1,26	-	-	4,80 ± 1,14	4,20 ± 1,20	5,15 ± 1,35	5,32 ± 1,33
	4	4,88 ± 1,31	-	-	4,85 ± 1,56	4,18 ± 0,96	4,55 ± 1,28	4,52 ± 1,09
	6	4,92 ± 1,33	-	-	4,08 ± 1,21	4,30 ± 0,72	3,70 ± 1,54	4,52 ± 1,28
	8	4,55 ± 1,26	-	-	4,30 ± 1,38	4,38 ± 0,84	4,42 ± 1,11	4,60 ± 0,63
10	4,60 ± 0,93	-	-	4,40 ± 1,63	3,88 ± 1,19	4,10 ± 1,04	3,82 ± 1,04	

Keterangan :

Menggunakan 7 skala hedonik, dari 1 hingga 7 (1= sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= agak tidak suka, 4= netral, 5= agak suka, 6= suka, 7= sangat suka)

Pada *muffin*, atribut *color* (warna), *texture* (tekstur), dan *overall acceptability* (penerimaan keseluruhan) dengan persentase bubuk *E. cottonii* sebanyak 2% mendapat skor tertinggi. Sebaliknya, *muffin* dengan persentase bubuk *E. cottonii* sebanyak 10% mendapat skor terendah pada atribut rasa dan penerimaan keseluruhan. Pada atribut penerimaan keseluruhan, semakin banyak bubuk *E. cottonii* yang ditambahkan, maka semakin rendah skor yang didapat. Hal tersebut menunjukkan bahwa dengan menambahkan bubuk *E. cottonii*, dapat mempengaruhi aroma dan rasa yang kurang diinginkan konsumen, sehingga mempengaruhi penilaian terhadap *muffin* tersebut. Aroma dan rasa merupakan parameter utama dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap produk. Hasil evaluasi sensori menunjukkan bahwa persentase 6% dapat ditambahkan pada *muffin* tanpa mengubah atribut warna, aroma, dan rasa produk secara signifikan. Persentase 2% dianggap juga sebagai persentase penambahan yang paling dapat diterima secara organoleptik oleh konsumen.

Penelitian yang dilakukan oleh Huang & Yang (2019) dan Mamat *et al.* (2018), memiliki keselarasan bahwa semakin tinggi persentase *E. cottonii* yang ditambahkan, maka besar kemungkinan bahwa semakin rendah nilai yang didapat. Hal tersebut dikarenakan pengaruh *E. cottonii* pada produk, terutama pada parameter aroma dan rasa. Para panelis dan konsumen biasanya akan lebih memperhatikan parameter aroma dan rasa. Oleh sebab itu, jika muncul aroma dan rasa yang kurang diinginkan, maka akan mengurangi nilai dari para panelis dan konsumen.