

Preferensi Konsumen Terhadap Varian Roti Unyil Unit Bisnis Bakery Studio Kewirausahaan THP FTP Unej

Nurhayati^{1)*}, Aji Sukoco¹⁾, Riska Rian Fauziah¹⁾, Triana Lindriati¹⁾, Wim Ambawati²⁾, Yandra Rizky Sony Ramadhan³⁾, Eka Ruriani⁴⁾, Dian Purbasari⁵⁾

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Indonesia,

²Studio Kewirausahaan THP, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Indonesia

³Alumni Program Studi THP, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Indonesia email:

⁴Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Indonesia

⁵Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Indonesia

*Penulis Koresponden. Email: nurhayati.ftp@unej.ac.id

ABSTRAK

Roti menjadi salah satu produk pangan yang digemari oleh masyarakat dengan berbagai macam varian, rasa, bentuk, bahkan nilai gizi yang didapat juga berbeda. Tujuan penelitian ini untuk mengevaluasi preferensi konsumen terhadap varian roti unyil dengan isian keju, sosis dan coklat. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif untuk menganalisis kesukaan konsumen terhadap unyil unit bisnis Studio Kewirausahaan THP FTP UNEJ. Responden diambil dari 100 konsumen yang diambil secara acak untuk diwawancarai dan mengisi kuisioner tentang kesukaan konsumen terhadap kesembilan varian roti unyil. Sembilan varian roti unyil yaitu dengan isian coklat, keju, pisang, sosis, selai nanas, selai stroberi, selai bluberi, abon sapi, dan abon ayam. Terdapat sembilan varian roti unyil yang selanjutnya dipilih tiga varian favorit konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa varian roti unyil yang paling diminati konsumen yaitu varian isian coklat (23%), keju (21%) dan pisang (18%). Dengan demikian, ketiga varian roti unyil tersebut bisa direkomendasikan untuk isian *box* makanan ringan (*snack box*).

Kata kunci : Cokelat, Keju, Pisang, Roti Unyil, *Snack Box*

ABSTRACT

Bread is one of the food products that is favored by the community with various variants, tastes, shapes, even the nutritional value obtained is also different. The purpose of this study was to evaluate consumer preferences for unyil bread with cheese, sausage and chocolate fillings. This study used a descriptive method to analyze consumer preferences for the business unit of Entrepreneurship Studio THP FTP UNEJ. Respondents were taken from 100 consumers who were randomly selected to be interviewed and filled out a questionnaire about consumers' preferences for the nine unyil bread variants. Nine variants of "unyil bread" were filled with chocolate, cheese, banana, sausage, pineapple jam, strawberry jam, blueberry jam, shredded beef and shredded chicken. There were nine variants of unyil bread, which were then chosen by three consumer favorite variants. The results showed that the unyil bread variants that were most in demand by consumers were chocolate (23%), cheese (21%) and banana (18%) variants. Thus, the three unyil bread variants can be recommended for filling snack boxes.

Keywords : *Banana, Cheese, Chocolate, Unyil Bread, Snack Box*

I. PENDAHULUAN

Roti sangat dikenal oleh masyarakat, baik sebagai makanan kecil atau selingan maupun menjadi makanan pengganti nasi. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya industri roti yang semakin berkembang baik skala besar seperti pabrik ataupun skala kecil-menengah seperti skala rumah tangga (Maharputrananda, 2022). Roti umumnya terbuat dari terigu (tepung gandum) yang diberi ragi dan kemudian dipanggang dengan oven.

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Salah satu varian roti adalah roti manis. Roti manis memiliki citarasa dasar manis dengan adanya tambahan gula dan biasanya diberi varian, rasa, dan bentuk serta asupan nilai gizi tertentu (Mutdani, 2010). Tahap pembuatan roti manis secara umum meliputi proses pencampuran (*mixing*) bahan, pembentukan (*rounding*), pengembangan adonan (*proofing*), pencetakan (*molding*), pemanggangan (*baking*), penurunan suhu (*cooling*), dan terkadang ada pengirisan (*slicing*), selanjutnya pengemasan (*packaging*) (Ambawati *et al.*, 2022).

Roti mudah dan praktis untuk disajikan karena itu menjadi salah satu alasan bahwa roti banyak diminati oleh masyarakat (Maligan *et al.*, 2020). Ragam varian roti mempengaruhi preferensi konsumen akan pemilihan varian, dengan adanya formulasi dalam *snack box* diharapkan dapat membantu konsumen untuk memilih roti yang disukai. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terkait preferensi konsumen terhadap roti unyil Studio Kewirausahaan THP FTP UNEJ. Irfan (2022) menjelaskan bahwa keputusan pembelian ulang banyak dipengaruhi oleh harga dan kualitas produk.

2. BAHAN DAN METODE

2.1 Bahan

Bahan utama untuk pembuatan roti yaitu ragi/yeast, terigu (Cakra Kembar Bogasari), telur, gula (Gulaku), garam (Refina), susu cair (Diamond), susu bubuk (Dancow), mentega (Holmann) dan bread improver, pisang, cokelat batang (Collata), dan aneka selai merk Morin (selai nanas, selai stroberi, selai bluberi), keju (Prochiz), sosis (Bernadi), abon sapi (Pronas) dan abon ayam (Pronas). Alat utama yang digunakan dalam penelitian ini meliputi timbangan kue merk kabuto, mixer, loyang, oven merk kirin KBO 200 RA, sendok, pengiris adonan, toples plastik, tempat proofing (isiper), meja stainless steel, dan freezer (LG). Alat pendukung untuk analisis antara lain reothex type SD-700, gelas ukur pyrex, dan penggaris.

2.2 Metode

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif untuk menganalisis kesukaan konsumen terhadap unyil unit bisnis Studio Kewirausahaan THP FTP UNEJ. Responden diambil dari 100 konsumen yang diambil secara acak untuk diwawancarai dan mengisi kuisioner tentang kesukaan konsumen terhadap kesembilan varian roti unyil. Sembilan varian roti unyil yaitu dengan isian coklat, keju, pisang, sosis, selai nanas, selai stroberi, selai bluberi, abon sapi, dan abon ayam. Terdapat sembilan varian roti unyil yang selanjutnya dipilih tiga varian favorit konsumen.

Proses pembuatan roti menggunakan metode Ambawati *et al.*, 2022. Adonan roti unyil terdiri atas: terigu protein tinggi 500 g, terigu protein sedang 500 g, gula kristal putih 220g, ragi instan 20 g, susu bubuk 60 g, *bread improver* 5 g, telur utuh 50 g, susu cair 300 ml, mentega 160 g, kuning telur 60 g, dan air 250 ml. Setelah proses pengadonan dilakukan *moulding*, selanjutnya dibiarkan 10-20 menit hingga mengembang untuk kemudian diberi isian roti dan dibentuk. Tahap selanjutnya adalah *proofing* pada suhu 40°C selama 1 jam hingga adonan mengembang. Selanjutnya tahap terakhir dilakukan pemanggangan roti dengan alat oven pada suhu 180-200°C hingga warna kuning keemasan hingga kecokelatan (matang), terakhir diberi olesan susu untuk menjadikan permukaannya tetap empuk mengkilap.

2.3 Penentuan preferensi konsumen

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Sebanyak 100 responden dari konsumen dipilih secara acak untuk diwawancarai dan mengisi kuisioner baik secara offline maupun online pada google form. Responden mengurutkan tingkat kesukaan kesembilan varian roti unyil pada setiap parameter rasa, warna, aroma, tekstur dan tingkat kesukaan secara keseluruhan.

2.4 Analisis data

Data hasil penelitian yang diperoleh setelah survei secara offline maupun online diolah dengan *software microsoft excel 2013*. Data disajikan secara deskriptif berupa tabel dan grafik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pembuatan Roti Unyil

Pembuatan roti unyil dilakukan dengan mencampurkan semua bahan yang telah disiapkan. Selanjutnya dilakukan pengadukan atau *mixing* hingga adonan kalis dengan kecepatan sedang. Setelah itu adonan difermentasi selama 1 jam dan dilanjutkan dengan pengadukan dengan menambahkan mentega ke dalam adonan. Adonan yang telah terbentuk diistirahatkan selama 10 menit dan dilanjutkan pemotongan adonan serta ditimbang 15 gram. Adonan yang telah dipotong-potong dibentuk membulat (*rounding*). Selanjutnya adonan digulung dan dibentuk. Setelah adonan terbentuk maka dilakukan panning dan dilanjutkan *proofing*. Adonan akhir dipanggang pada suhu 200 °C selama 10 menit. Roti yang telah matang dilakukan *depanning* dan pendinginan, kemudian dikemas. Tahapan pembuatan roti unyil seperti yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pembuatan roti unyil

3.2 Preferensi Konsumen terhadap Roti Unyil Studio Kewirausahaan THP FTP UNEJ

Preferensi konsumen terhadap varian roti unyil menghasilkan tiga varian dari Sembilan varian yang disajikan. Sembilan varian roti unyil yaitu varian coklat, keju, pisang, sosis, selai nanas, selai stroberi, selai blueberi, abon sapi dan abon ayam (Gambar 2).



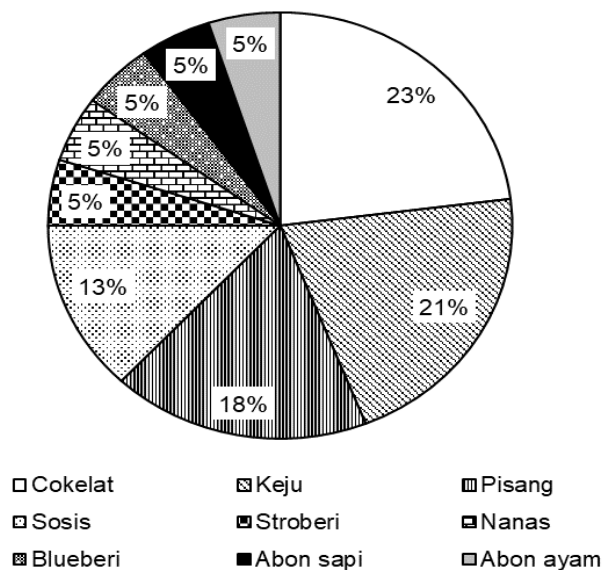
SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
 FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Gambar 2. Varian roti unyil Studio Kewirausahaan THP FTP UNEJ

Pada pemilihan varian kesukaan roti unyil ini dari 100 responden konsumen didapatkan hasil seperti pada Tabl 1 dan Gambar 3. Terdapat 23 responden (23%) yang menyukai varian coklat, 21% menyukai varian keju, dan 13 responden (13%) yang menyukai sosis serta masing-masing hanya 5% responden yang menyukai roti unyil varian sosis, kacang dan abon ayam.

Tabel 1. Persentase kesukaan responden terhadap varian roti unyil

Varian isian	Jumlah responden yang memilih	Persentase responden yang memilih
Cokelat	23	23%
Keju	21	21%
Pisang	18	18%
Sosis	13	13%
Stroberi	5	5%
Nanas	5	5%
Blueberi	5	5%
Abon sapi	5	5%
Abon ayam	5	5%



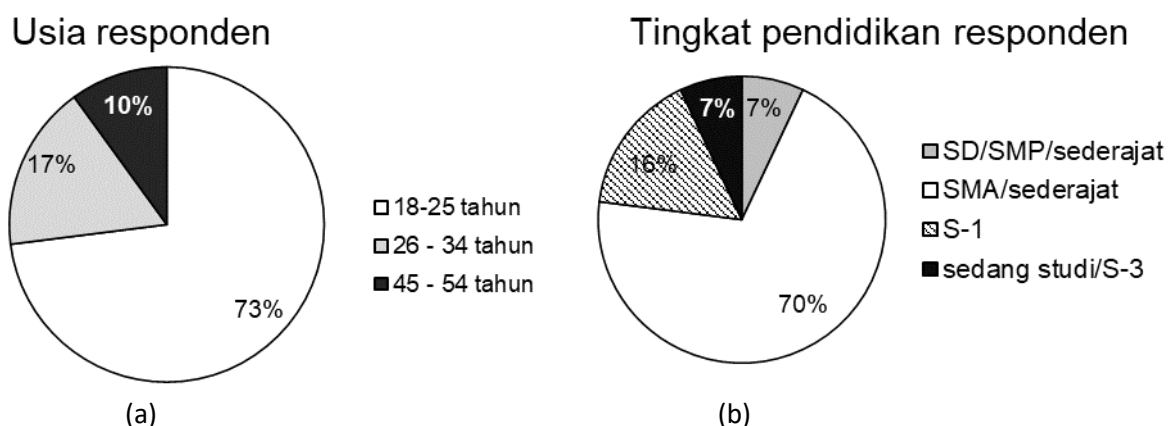
Gambar 3. Respon kesukaan panelis terhadap varian roti unyil

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Tiga varian roti unyil yang paling disukai responden yaitu varian coklat (23%), keju (21%) dan pisang (18%). Berikutnya pada urutan keempat adalah roti unyil varian isian sosis. Cokelat salah satu manisan yang favorit. Selain cita rasanya yang manis, enak, lembut di mulut (*mouthfeel*), dan harum, coklat juga mengandung senyawa theobromin yang dapat memberikan efek menyenangkan bagi konsumennya (Septianti&Langkong, 2020). Hasil penelitian Marwan (2001) juga menunjukkan bahwa varian isian keju dan coklat adalah isian roti yang paling banyak diinginkan responden dengan ukuran roti sedang, bentuk roti lonjong dan warna roti coklat mengkilat. Beberapa parameter yang menjadi pertimbangan dalam mengkonsumsi roti manis di antaranya yaitu rasa (88,52%), harga (46,67%), kegunaan (39,88%), penampilan (39,73%) dan ukuran (34,87%). Parameter-parameter yang dianggap penting adalah tekstur (43,24%) dan merek (34,69%).

Isian keju juga termasuk salah satu varian yang favorit. Keju selain memberikan kesan prestise juga kaya akan nutrisi sebagai sumber protein (kasein) dan mineral (kalsium) (Chaudhary *et al.*, 2022). Menurut Faridah *et al.* (2017) kandungan protein pada keju bisa mencapai 21-23 %. Keju yang digunakan adalah Prochiz dengan karakteristik aroma (khas susu dan khas keju), dan rasa (rasa susu, rasa keju, rasa gurih, dan rasa asin yang cukup kuat, namun masih lebih kuat milik Kraft (Riandani *et al.*, 2022). Sumarmono (2012) melaporkan bahwa keju juga mengandung kalsium mencapai 21-30 mg/g. Mineral kalsium dibutuhkan untuk asupan nutrisi tubuh. Bagi ibu hamil yang berisiko preeklamsia dosis yang direkomendasikan adalah 1,5 -2 g/hari (Kasanova, 2022).

Data penelitian diperoleh dari 100 responden konsumen terdiri atas 50% berjenis kelamin laki-laki dan 50% berjenis perempuan. Responden terlibat berusia antara 18-25 tahun sebanyak 73%, usia 26-34 sebanyak 17% dan usia 45-54 tahun sebanyak 10% (Gambar 4a). Menurut Mindari (2020) bahwa usia, jenis kelamin, pendapatan dan pendidikan memiliki pengaruh penting dalam niat beli suatu produk. Pendidikan responden yang terlibat pada evaluasi preferensi roti unyil yaitu sebagai berikut: responden berpendidikan SD/SMP/ sederajat sebanyak 7%, berpendidikan SMA/ sederajat sebanyak 16%, berpendidikan akhir S1 sebanyak 70% dan untuk yang berstatus/ sedang studi menempuh S2 atau S3 sebanyak 7% (Gambar 4b).



Gambar 4. Deskripsi responden: usia responden (a) dan tingkat pendidikan terakhirnya (b)

Sebanyak 80% responden mengatakan tertarik membeli karena varian dari roti unyil. Alasan ini dapat disebabkan karena ketertarikan konsumen disebabkan karena rasa, kemasan/tampilan, merek, dan aroma yang dimiliki produk. Selain itu juga strategi pemasaran

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

yang digunakan berupa bauran pemasaran yang didalamnya produk, harga, tempat, dan promosi dapat meningkatkan volume penjualan (Irfan, 2022).

Responden akan lebih dipengaruhi oleh varian isian roti unyil. Varian roti dengan preferensi tertinggi adalah sendiri yaitu cokelat. Hal ini karena isian cokelat memberikan ketertarikan dalam rasa, tampilan maupun aroma yang dihasilkan dibanding kedua varian favorit lainnya (keju dan pisang).

4. KESIMPULAN

Terdapat sembilan varian roti unyil yaitu roti unyil isian: coklat, keju, pisang, sosis, selai nanas, selai stroberi, selai blueberi, abon sapi, dan abon ayam. Kesembilan varian roti unyil diseleksi dan menghasilkan tiga varian favorit konsumen yaitu varian isi coklat (23%), keju (21%) dan pisang (18%). Rekomendasi yang diberikan bagi konsumen roti unyil adalah roti unyil ini pantas menjadi *box* makanan ringan (*snack box*).

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menghaturkan terima kasih kepada tim bakery Studio Kewirausahaan THP FTP UNEJ (Liuta Mimma Monica, S.TP, M. Alifi Ramadhani, S.TP, dkk) atas bantuannya selama penelitian. Terima kasih juga disampaikan kepada institusi penulis melalui Kelompok Riset Pengabdian kepada Masyarakat (KeRis DiMas) “Pangan ASUH (Aman Sehat Utuh Halal) Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ambawati, W., Purnomo, B. H., & Nurhayati, N. (2022). Inovasi pembuatan roti mungil dengan menggunakan metode pembekuan adonan. *Cannarium*, 20(2).
- Chaudhary, D., Suresh, C. T., Khetra, Y., Meena, G. S., & Hossain, S. (2023). An assessment of the intact casein content in natural cheddar cheese to determine its suitability in processed cheeses with desired properties. *Journal of Food Science and Technology*, 60(2), 600-608.
- Faridah, A., Holinesti, R., Syarif, W., & Fridayati, L. (2017). Analisa Kualitas Sala Keju. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 8-15.
- Irfan, M. (2022). Peran Harga dan Kualitas Produk Bagi Konsumen Melakukan Pembelian Ulang di Toko Roti Primadona Surabaya. *Journal of Business and Economics Research (JBE)*, 3(1), 30-36.
- Kasanova, E. (2022). Konsumsi Kalsium Mencegah Kejadian Preeklamsia: Calcium Consumption to Prevent Preeclampsia. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 8(1), 29-36.
- Maharputrananda, T. K. (2022). Pengembangan aplikasi perhitungan harga jual berbasis Android pada bidang usaha roti. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 9(2).
- Maligan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. R. (2018). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- Marwan, J. (2001). *Formulasi dalam Pengembangan Produk Roti Manis di PT. Fits Mandiri*, Bogor.AGRIS-FAO

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

- Mindari, E. (2020). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Dalam Pengambilan Keputusan Pembelian Produk Roti Isi Krim Durian (Jordan Bakery) Di Desa Rantau Sialang Kecamatan Sungai Keruh. *Jurnal Ekonomika*, 11(2), 46-61.
- Mutdani, H. (2010). *Rahasia Membuat Roti Manis*. DeMedia.
- Riandani, A. P., Irfan, Y., Supriyanto, S., Intani, A. E., Kustiwan, S., & Yanto, R. (2022). Analisis Komposisi Bahan dan Uji Sensori Terhadap Beberapa Keju Olahan Komersil di Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 3(1), 86-94.
- Septianti, E., & Langkong, J. (2020, October). Profile of bioactive compounds, antioxidant and aromatic component from several clones of cocoa beans during fermentation. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 575, No. 1, p. 012009). IOP Publishing.
- Sumarmono, J. (2012). Kalsium Pada Proses Pembuatan Keju. *Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*.
- Sumarwati, M. (2022). Pemberdayaan Kader dalam Upaya Meningkatkan Kesehatan Tulang di Desa Kebumen Baturraden Banyumas. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 86-91.