

PENGARUH KARAKTERISTIK SENSORIS TERHADAP TINGKAT PENERIMAAN YOGHURT SUSU KEDELAI PADA BERBAGAI KELOMPOK DEMOGRAFIS

Najwa Fuja Wati¹, Nazwa Hadi², Siti Pujiyanti Toyibah³, Zulfa Ulya Sarahah⁴

Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri, Universitas Pendidikan Indonesia

Email : najwafujawati@upi.edu

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh karakteristik sensoris terhadap tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yoghurt berbasis susu kedelai pada berbagai kelompok demografis. Produk ini dipilih karena potensinya sebagai alternatif pangan fungsional nabati yang sesuai bagi konsumen dengan intoleransi laktosa, alergi susu, atau yang menjalani pola makan berbasis vegan. Penelitian menggunakan pendekatan analisis deskriptif kuantitatif yang diperoleh melalui kuesioner. Sebanyak 50 responden dari berbagai rentang usia dan jenis kelamin terlibat dalam penelitian ini dan memberikan penilaian terhadap aspek rasa, aroma, tekstur serta persepsi terhadap harga produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik aroma dan tekstur memperoleh respons positif, dengan mayoritas responden menemukannya pada kategori "baik". Sebaliknya, atribut rasa mendapat penilaian yang lebih beragam, dengan banyak responden mengeluhkan rasa kedelai yang terlalu kuat, asam yang terlalu kuat dan hilangnya keseimbangan rasa manis. Uji *Chi-Square* tidak menunjukkan hubungan yang signifikan antara jenis kelamin dan tingkat penerimaan terhadap produk. Disisi harga, sebanyak 68% responden menilai kisaran Rp 5.000-Rp. 10.000 sebagai harga yang lebih pantas. Berdasarkan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa yoghurt susu kedelai memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk komersial. Namun, diperlukan upaya normalisasi agar produk ini dapat diterima lebih luas oleh pasar sasaran.

Kata Kunci: Susu, Kedelai, Yoghurt, Sensoris, Penerimaan

ABSTRACT

This study aims to instill the influence of sensory characteristics on the level of consumer acceptance of soy milk-based yoghurt products in various demographic groups. This product was chosen because of its potential as an alternative plant-based functional

Article History

Received: April 2025

Reviewed: April 2025

Published: April 2025

Plagiarism Checker No 223

DOI : Prefix DOI :

10.8734/Musytari.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Musytari



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

¹ Universitas Pendidikan Indonesia

food that is suitable for consumers with lactose intolerance, milk allergies, or who are on a vegan diet. The study used a mixed method approach with a dominant qualitative descriptive analysis supported by quantitative data obtained through a questionnaire. A total of 50 respondents from various age ranges and genders were involved in this study and provided assessments of the aspects of taste, aroma, texture and perception of the price of the product. The results showed that the characteristics of aroma and texture received positive responses, with most respondents placing them in the "good" category. In contrast, the taste attribute received a more varied assessment, with many respondents complaining about the soy taste being too strong, the sourness being too strong and the loss of sweetness balance. The Chi-Square test did not show a significant relationship between gender and the level of acceptance of the product. In terms of price, 68% of respondents considered the range of IDR 5,000-IDR 10,000 as a more reasonable price. Based on these findings, it can be concluded that milk yoghurt has quite a lot of potential to be further developed as a commercial product. However, normalization efforts are needed so that this product can be accepted more widely by the target market.

Keywords: *Milk, Soy, Yogurt, Sensory, Acceptance*

PENDAHULUAN

Dalam perkembangan industri pangan, fokus utama saat ini semakin diarahkan pada penciptaan produk pangan yang tidak hanya menarik secara sensoris, tetapi juga memberikan manfaat fungsional yang signifikan bagi kesehatan (Djazuli et al, 2024). Salah satu tren yang semakin mendapat perhatian ialah meningkatnya minat konsumen terhadap produk berbasis nabati (Yunan, C. 2023). Hal ini dipacu oleh kesadaran yang semakin tinggi terhadap pentingnya pola makan sehat, keberlanjutan lingkungan, serta kebutuhan akan alternatif pangan bagi individu dengan intoleransi laktosa dan gaya hidup vegan (Rahayu, M. M. 2023). Dalam konteks ini, yoghurt berbahan dasar susu kedelai menjadi alternatif potensial yang menawarkan manfaat gizi sekaligus memenuhi preferensi kelompok konsumen tertentu.

Susu kedelai memiliki sejumlah keunggulan yang menjadikannya bahan baku ideal dalam pengembangan produk fermentasi. Kandungan protein nabati yang tinggi, rendah lemak jenuh, bebas laktosa, serta keberadaan senyawa bioaktif seperti isoflavon menjadikan susu kedelai sebagai bahan pangan yang bernilai fungsional (Ma'rifah, 2024). Senyawa isoflavon merupakan senyawa metabolit sekunder yang termasuk dalam kelompok flavonoid dan umumnya ditemukan dalam tanaman *leguminosae* seperti kedelai dan olahannya. Senyawa ini dikenal memiliki aktivitas biologis yang menyerupai hormon estrogen. Secara kimia, senyawa isoflavon terdiri dari dua bentuk utama, yaitu bentuk terikat sebagai glikosida dan bentuk bebas sebagai aglikon. Dalam jaringan tanaman, isoflavon umumnya ditemukan dalam bentuk glikosida, yaitu

senyawa isoflavon yang terikat pada gula. Menurut Widiastuti (2021), Isoflavon berupa senyawa yang terikat pada gula sebagai glikosida dan aglikon flavonoid yang terdapat dalam suatu tumbuhan sebagai campuran, menunjukkan bahwa senyawa ini secara alami hadir dalam bentuk kompleks dalam jaringan tanaman.

Proses fermentasi pada susu kedelai menggunakan kultur bakteri asam laktat tidak hanya bertujuan untuk memperpanjang daya simpan produk, tetapi juga meningkatkan kandungan senyawa bioaktif seperti antosianin dan memperbaiki karakteristik sensoris (Amperawati, S. 2022). Fermentasi asam laktat sendiri merupakan proses mikrobiologis yang melibatkan bakteri Gram positif seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, yang mengubah kandungan karbohidrat dalam bahan pangan menjadi asam laktat, yang berperan dalam peningkatan daya simpan, cita rasa, serta keamanan mikrobiologis produk pangan (Arista *et al.*, 2021; Jati *et al.*, 2022).

Selain itu, fermentasi bahan pangan nabati seperti kedelai diketahui dapat meningkatkan kandungan antosianin, yang merupakan pigmen alami dari kelompok flavonoid (Aloanis *et al.*, 2024). Antosianin memiliki fungsi sebagai antioksidan alami yang mampu menangkal radikal bebas dan melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan oksidatif (Kunnaryo *et al.*, 2021). Keunggulan ini menjadikan yoghurt susu kedelai tidak hanya menarik dari sisi gizi, tetapi juga memiliki nilai tambah sebagai pangan fungsional.

Dalam praktiknya, produk yoghurt susu kedelai juga sering dikategorikan sebagai minuman probiotik, yaitu jenis minuman fungsional yang mengandung sejumlah bakteri probiotik hidup yang bermanfaat bagi kesehatan saluran pencernaan (Geliz, L. T. 2023). Selain memberikan manfaat fisiologis, minuman probiotik umumnya memiliki cita rasa yang enak, segar, serta aman untuk dikonsumsi. Karakteristik aromanya pun khas, tergantung pada jenis bahan dasar yang digunakan dalam proses fermentasi (Hujjatusnaini *et al.*, 2022)

Berbagai penelitian telah dilakukan mengoptimalkan kualitas yoghurt susu kedelai dari berbagai aspek. Studi sebelumnya umumnya berfokus pada tiga area utama. Pertama, pengaruh bahan baku dan bahan tambahan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi yoghurt susu kedelai. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penambahan bahan seperti susu skim, ekstrak buah-buahan lokal, dan bahan alami lainnya dapat memengaruhi tekstur, viskositas, rasa, pH, serta jumlah dan aktivitas bakteri asam laktat (Albianu Febri Tarung *et al.*, 2023; Ayu Rara Kartikaningrum *et al.*, 2024). Penyesuaian komposisi bahan dianggap penting untuk memperbaiki kelemahan utama yoghurt susu kedelai, seperti rasa langu dan tekstur yang kurang disukai dibandingkan yoghurt berbasis susu sapi.

Kedua, aspek optimasi proses fermentasi juga menjadi perhatian penting. Penelitian yang dilakukan oleh Rachmat Adiputra *et al.*, (2022) serta Niswatin & Novi Dia Anggraeni (2023) menunjukkan bahwa variasi suhu inkubasi, lama fermentasi, konsentrasi starter, serta metode pengolahan seperti pasteurisasi dan homogenisasi dapat berpengaruh signifikan terhadap stabilitas dan mutu yoghurt. Upaya-upaya ini diarahkan untuk menghasilkan produk dengan konsistensi yang stabil, rasa yang enak, serta aktivitas probiotik yang tinggi. Ketiga, sejumlah studi telah mengkaji potensi pengembangan produk turunan berbasis yoghurt susu kedelai. Misalnya, pengolahan yoghurt menjadi bentuk bubuk melalui metode *foam mat drying* atau *stray drying*, serta pengayaan produk dengan bahan fungsional seperti serat pangan, ekstrak herbal, dan probiotik alami (Rihma Nur Hayati *et al.* 2024; Irfan *et al.* 2021). Inovasi-inovasi tersebut

bertujuan meningkatkan daya simpan, kemudahan distribusi, serta daya tarik produk bagi konsumen.

Kendati demikian, kajian mengenai yoghurt susu kedelai masih didominasi oleh aspek teknis dan biofisik. Terdapat kesenjangan penting dalam literatur, terutama menyangkut aspek sosial-ekonomi dan perilaku konsumen. Sejauh ini, belum banyak penelitian yang menelaah penerimaan masyarakat terhadap yoghurt susu kedelai, terutama jika dikaitkan dengan faktor-faktor sensoris seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur, serta preferensi harga dan kemasan. Padahal, keberhasilan suatu produk pasar sangat ditentukan oleh sejauh mana produk tersebut dapat memenuhi ekspektasi dan preferensi konsumen sasaran. Dalam studi-studi terdahulu, dimensi subjektif dari pengalaman konsumen sering kali diabaikan, sehingga informasi yang tersedia belum mampu menjawab kebutuhan industri akan data preferensi pasar secara nyata.

Lebih lanjut, aspek strategi pemasaran dan potensi komersialisasi yoghurt susu kedelai juga masih sangat terbatas dibahas dalam konteks ilmiah. Belum banyak kajian yang mengangkat bagaimana produk yoghurt nabati ini dapat diposisikan di pasar, bagaimana segmentasi konsumen potensialnya, serta bagaimana membangun narasi produk yang kuat berbasis pada nilai-nilai kesehatan, keberlanjutan, dan inovasi pangan lokal. Padahal, dalam pabrik industri, strategi pemasaran yang tepat dan berbasis data sangat krusial untuk menciptakan nilai tambahan dan memperluas jangkauan produk di tengah persaingan yang semakin kompleks.

Di samping itu, pengembangan produk turunan berbasis yoghurt susu kedelai masih merupakan wilayah eksplorasi yang belum optimal. Produk seperti minuman fermentasi siap saji, makanan ringan berbasis yoghurt, atau bahkan bahan pangan campuran dengan nilai fungsional tinggi memiliki potensi pasar yang besar, khususnya jika dikembangkan sesuai dengan tren konsumen urban dan kesadaran akan gizi seimbang. Oleh karena itu, upaya eksplorasi terhadap diversifikasi produk dan pendekatan inovatif dalam pengembangan yoghurt susu kedelai sangat penting untuk dilakukan.

Berdasarkan berbagai pertimbangan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk memberikan kontribusi baru dalam pengembangan yoghurt susu kedelai, khususnya melalui kajian penerimaan masyarakat dan eksplorasi potensi inovasi produk turunan. Penelitian ini akan mengkaji preferensi konsumen terhadap atribut sensoris dan nilai ekonomis produk, serta menelaah peluang pengembangan strategi pemasaran yang relevan dengan tren gaya hidup sehat dan konsumsi pangan berbasis nabati. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini tidak hanya memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai dinamika penerimaan konsumen, tetapi juga dapat menjadi landasan praktisi bagi pelaku industri dalam mengembangkan dan memasarkan yoghurt susu kedelai secara lebih efektif dan keberlanjutan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk mengidentifikasi dan menggambarkan pola referensi konsumen terhadap produk yoghurt berbahan dasar susu kedelai. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan memperoleh data numerik yang objektif dan terukur, sehingga dapat dilakukan analisis statistik secara sistematis. Penelitian ini memfokuskan kajian pada beberapa aspek yang memengaruhi tingkat penerimaan konsumen, antara lain atribut organoleptik yang mencakup rasa, aroma, tekstur, tingkat

kemanisan, serta aspek ekonomis seperti harga dan faktor-faktor lain yang berpengaruh terhadap keputusan pembelian produk.

Proses pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan instrumen berupa kuesioner tertutup berbasis digital. Kuesioner disusun dalam bentuk pertanyaan pilihan ganda dan menggunakan skala likert, yang berfungsi untuk mengukur tingkat persetujuan responden terhadap berbagai pernyataan mengenai karakteristik produk. Skala likert ini digunakan untuk memperoleh data kuantitatif mengenai persepsi dan preferensi responden terhadap yoghurt susu kedelai. Pemilihan bentuk kuesioner tertutup dimaksudkan agar respon diberikan dapat dikategorikan secara struktur.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*, dengan 50 responden yang mewakili berbagai usia, jenis kelamin dan pengalaman mengonsumsi yoghurt susu kedelai.

Setelah data terkumpul, proses analisis dilakukan secara kuantitatif menggunakan teknik statistik deskriptif yang meliputi analisis frekuensi, persentase, dan rata-rata untuk menggambarkan kecenderungan umum data. Rata-rata dihitung untuk mengetahui nilai tengah data dengan rumus sebagai berikut:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

Keterangan :

\bar{x} = rata-rata

$\sum x$ = jumlah seluruh nilai data

n = jumlah sampel

Untuk mengukur sebaran data, digunakan standar deviasi, yang dihitung dengan rumus:

$$s = \sqrt{\sum \frac{(x - \bar{x})^2}{n - 1}}$$

Keterangan :

s = standar deviasi

x = nilai data individual

\bar{x} = rata-rata

n = jumlah sampel

Analisis frekuensi digunakan untuk mengetahui jumlah dan persentase kemunculan setiap kategori, dengan rumus:

$$\text{Persentase} = \left(\frac{f}{n}\right) \times 100$$

Keterangan :

f = frekuensi suatu kategori

n = jumlah total responden

Untuk menguji hubungan antar variabel kategori, digunakan uji *chi-square* pada taraf signifikan 5% dengan rumus:

$$x^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

Keterangan:

x^2 = nilai *Chi Square*

O = frekuensi observasi,

E = frekuensi harapan.

Dengan menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif serta teknik analisis statistik yang sistematis, diharapkan penelitian ini dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai preferensi konsumen terhadap yoghurt berbahan dasar susu kedelai melalui pemanfaatan instrumen kuesioner yang terstruktur dan pemilihan responden yang relevan, hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi dasar pertimbangan dalam pengembangan produk, strategi pemasaran, serta peningkatan kualitas produk agar lebih sesuai dengan keinginan konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini melibatkan sebanyak 50 responden, terdiri dari 25 orang laki-laki dan 25 orang perempuan yang diminta untuk memberikan penilaian terhadap karakteristik sensoris dari yoghurt berbahan dasar susu kedelai. Penilaian mencakup aspek rasa, aroma, tekstur, tingkat kesukaan secara keseluruhan terhadap produk, serta persepsi terhadap harga. Instrumen yang digunakan yaitu berupa kuesioner terstruktur yang tidak hanya memuat pilihan penilaian kuantitatif, tetapi juga menyediakan ruang bagi responden untuk menyampaikan saran terhadap produk yoghurt susu kedelai.

Data yang dikumpulkan dianalisis secara deskriptif, uji *Chi-Square*, analisis frekuensi dan analisis deskriptif terhadap saran responden. Seluruh hasil pengolahan data tersebut disajikan dalam bentuk tabel berikut :

a. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif dilakukan untuk melihat kecenderungan umum penilaian responden terhadap masing-masing aspek yang dievaluasi dalam penelitian in Hasil analisis deskriptif disajikan dalam bentuk tabel berikut:

Tabel 1. Data Hasil Statistik Deskriptif

	Rasa	Aroma	Tekstur
N Valid	50	50	50
Missing	0	0	0
Mean	2.72	2.44	2.34
Median	3.00	2.00	2.00
Mode	3	2	2
Std.Deviation	.991	.951	.848
Minimum	1	1	1
Maximum	4	5	5

Berdasarkan hasil analisis statistik deskriptif, diperoleh bahwa nilai rata-rata (*mean*) tertinggi terdapat pada aspek rasa dengan skor 2,27 yang menunjukkan bahwa secara umum responden memberikan penilaian pada kategori antara “cukup” hingga “baik”. Median dan

modus untuk aspek aroma dan tekstur sama-sama berada pada skor 2, yang mengindikasikan bahwa sebagian besar responden menilai kedua aspek tersebut dalam kategori “cukup”.

Nilai standar deviasi tertinggi ditemukan pada aspek rasa, yang menunjukkan adanya persebaran penilaian yang lebih besar dibandingkan aroma dan tekstur, sehingga persepsi responden terhadap rasa cenderung lebih bervariasi. Selain itu, seluruh aspek memiliki nilai minimum sebesar 1 (kategori “sangat kurang”), sementara nilai maksimum bervariasi, yaitu mencapai skor 4 pada rasa dan skor 5 pada aroma serta tekstur. Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun aspek aroma dan tekstur memperoleh penilaian yang lebih stabil, rasa menjadi aspek yang paling beragam persepsinya dan berpotensi menjadi titik evaluasi utama dalam pengembangan produk yoghurt susu kedelai.

Tabel 2. Statistik Deskriptif Penilaian Responden terhadap Rasa

		Rasa			
		Fr	%	VP	CP
Valid	Sb	6	12.0	12.0	12.0
	B	15	30.0	30.0	42.0
	C	16	32.0	32.0	74.0
	K	13	26.0	26.0	100.0
Total		50	100.0	100.0	

Keterangan :

Fr : *Frequency*

VP : *Valid Percent*

CP : *Cumulative Percent*

Sb : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

Dari aspek rasa, hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa penilaian tertinggi diberikan pada katagori “cukup” (32%) dan “baik” (30%), dengan nilai rata-rata sebesar 2,27. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan penilaian netral hingga positif, tetapi belum mencapai tingkat mencapai tingkat kepuasan yang maksimal. Selain itu, nilai standar deviasi yang tinggi pada aspek rasa menunjukkan bahwa terdapat persebaran penilaian yang cukup luas antar responden, yang mengindikasikan adanya ketidak konsistenan dalam pengalaman rasa. Berdasarkan masukan yang diperoleh dari kuesioner, banyak responden mengeluhkan rasa kedelai yang terlalu kuat atau dominan, serta adanya rasa asam atau pahit yang tidak sesuai dengan ekspektasi mereka terhadap produk yoghurt. Beberapa responden juga menyarankan penambahan rasa buah atau varian rasa lainnya untuk meningkatkan cita rasa dan daya tarik produk. Temuan ini menegaskan bahwa meskipun susu kedelai memiliki nilai gizi yang tinggi, rasa khas kedelai dapat menjadi hambatan dalam penerimaan konsumen jika tidak diolah dengan tepat.

Tabel 3. Statistik Deskriptif Penilaian Responden terhadap Aroma

		Aroma			
		Fr	%	VP	CP
Valid	Sb	7	14.0	14.0	14.0
	B	22	44.0	44.0	58.0
	C	14	28.0	28.0	86.0
	K	6	12.0	12.0	98.0
	Sk	1	2.0	2.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Keterangan :

Fr : *Frequency*

VP : *Valid Percent*

CP : *Cumulative Percent*

Sb : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

Pada aspek aroma, responden memberikan penilaian yang relatif lebih positif dibandingkan aspek sensoris lainnya. Mayoritas responden menilai aroma pada kategori “baik” (40%), dan hanya sebagian kecil yang memberikan penilaian “sangat kurang” (2%) . Hasil ini menunjukkan bahwa aroma merupakan salah satu kekuatan produk yoghurt susu kedelai, meskipun beberapa responden tetap memberikan saran untuk memperluas atau mengurangi aroma khas kacang kedelai agar lebih mendekati aroma yoghurt susu hewani. Penilaian ini mengindikasikan bahwa proses fermentasi yang dilakukan telah mampu masih memiliki ruang untuk penyempurnaan guna memperluas jangkauan penerimaan pasar.

Tabel 4. Statistik Deskriptif Penilaian Responden terhadap Tekstur

		Tekstur			
		Fr	%	VP	CP
Valid	Sb	6	12.0	12.0	12.0
	B	26	52.0	52.0	64.0
	C	14	28.0	28.0	92.0
	K	3	6.0	6.0	98.0
	Sk	1	2.0	2.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

Keterangan :

Fr : *Frequency*

VP : *Valid Percent*

CP : *Cumulative Percent*

Sb : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

Aspek tekstur merupakan elemen sensoris yang paling banyak disukai oleh responden, dengan persentase penilaian “baik” mencapai 52%. Tekstur yang dihasilkan umumnya dinilai sesuai dengan harapan konsumen terhadap produk yoghurt, yaitu lembut dan kental. Namun demikian, beberapa responden menyatakan bahwa tekstur produk terlalu kental dan perlu dibuat sedikit lebih encer untuk meningkatkan kenyamanan saat dikonsumsi. Hal ini

menunjukkan bahwa meskipun tekstur telah memperoleh nilai tinggi, tetap diperlukan penyesuaian pada viskositas agar sesuai dengan selera mayoritas konsumen.

b. Uji *Chi-Square*

Uji *Chi-Square* dilakukan untuk mengetahui adanya hubungan yang signifikan antara jenis kelamin dengan penilaian tingkat kesukaan terhadap produk. Hasil uji tersebut disajikan dalam bentuk tabel berikut:

Tabel 5. Jumlah Variabel Jenis Kelamin dan Penerimaan Yoghurt

	Valid		CM		Total	
	N	%	N	%	N	%
Jk	50	100.0	0	0.0	50	100.0

Keterangan :

CM : *Cases Missing*

Jk : Jenis Kelamin

Tabel 6. Tabulasi Silang antara Jenis Kelamin dan Penerimaan Yoghurt

		Penerimaan Yoghurt					Total	
		SS	S	B	TS	STS		
JK	L	C	1	7	9	6	2	25
		EC	1.5	7.5	9.5	5.0	1.5	25.0
	P	C	2	8	10	4	1	25
		EC	1.5	7.5	9.5	5.0	1.5	25.0
To		C	3	15	19	10	3	50
		EC	3.0	15.0	19.0	10.0	3.0	50.0

Keterangan :

SS: Sangat Suka

S : Suka

B : Biasa Saja

TS : Tidak Suka

STS : Sangat Tidak Suka

Jk : Jenis kelamin

L : Laki-laki

P : Perempuan

C : *Count*

EC : *Expected Count*

Tabel 7. Hasil Uji Chi-Square antara Jenis Kelamin dan Penerimaan Yoghurt

Chi-Square Tests			
	Value	df	AS (2- sided)
PC	1.186	4	.880
LR	1.202	4	.878
LLA	.990	1	.320
N of	50		
VC			

Keterangan :

AS: *Asymptotic* PC : *Pearson Chi-Significance Square*

LR : *Likelihood* VC : *Valid Cases*

Rasio

LLA : *Linear-by-Linear Association*

Hasil uji menunjukkan bahwa nilai signifikansi (*Asymptotic Significance 2-sided*) untuk *Pearson Chi-Square* adalah 0,880 yang jauh di atas batas signifikansi standar ($\alpha = 0,05$). Hal ini mengindikasikan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara jenis kelamin responden dengan tingkat penerimaan terhadap yoghurt susu kedelai. Dengan kata lain, baik laki-laki maupun perempuan memiliki kecenderungan yang relatif sama dalam menilai dan menerima produk tersebut. Hasil ini juga didukung oleh nilai signifikansi pada uji *Likelihood Ratio* dan *Linear-by-Linear Association* yang menunjukkan hasil serupa.

c. Analisis Frekuensi

Analisis Frekuensi dilakukan untuk melihat bagaimana sebaran tanggapan responden terhadap persepsi harga yoghurt susu kedelai. Hasil analisis frekuensi tersebut disajikan dalam bentuk tabel berikut:

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Persepsi Responden terhadap Harga yang Pantas untuk Yoghurt

		Harga yang Pantas untuk Yoghurt			
		Fr	%	VP	CP
valid	<Rp.500	8	16.0	16.0	16.0
	Rp.5.000-Rp10.00	34	68.0	68.0	84.0
	Rp.10.000-Rp.15.000	8	16.0	16.0	100.0
Total		50	100.0	100.0	

Keterangan :

Fr : *Frequency*

VP : *Valid Percent*

CP : *Cumulative Percent*

Hasil "analisis frekuensi terhadap persepsi harga", diketahui bahwa mayoritas responden (68%) menilai harga ideal untuk yoghurt susu kedelai berada pada kisaran Rp5.00-Rp10.000. Sebanyak 16% responden mengharapkan harga yang lebih rendah dari Rp5.000, yang menunjukkan adanya segmen konsumen yang sensitif terhadap harga. Di sisi lain, 16% responden lainnya bersedia membayar harga di kisaran Rp10.00-Rp15.000, yang dapat diartikan sebagai peluang untuk pengembangan produk dengan nilai tambah lebih tinggi, seperti kemasan premium, tambahan rasa, atau manfaat fungsional yang lebih spesifik. Temuan ini penting untuk dijadikan pertimbangan dalam penentuan strategi harga dan segmentasi pasar.

d. Analisis Deskriptif terhadap Saran Responden

Berdasarkan hasil pengumpulan dan pengolahan data terhadap saran yang diberikan oleh responden untuk mengidentifikasi aspek-aspek yang paling banyak mendapat perhatian serta faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam meningkatkan

penerimaan produk yoghurt susu kedelai. Hasil analisis ini disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 9. Hasil Analisis Deskriptif Terhadap Saran Responden

Aspek	Deskripsi	Contoh Saran
Rasa	Rasa terlalu dominan kedelai, terlalu asam, pahit, kurang manis, dan disarankan untuk menambah rasa buah atau rasa unik lainnya	"Rasanya diperbaiki", "Rasa manisnya ditambah", Terlalu dominan kacang kedelai", "Ditambah perasa buah-buahan agar lebih menarik"
Aroma	Aroma kedelai terlalu kuat atau tidak seperti yoghurt umumnya	"Kurangi aroma kacang kedelainya", "aromanya disesuaikan lagi dengan yoghurt biasanya"
Tekstur	Tekstur terlalu kental, perlu lebih lembut atau diperencer	"Terlalu kental dan kurang manis", "Perlu tekstur lebih lembut", "Diperencer lagi teksturnya"
Harga	Disarankan Harga yang terjangkau agar dapat diakses lebih banyak orang	"Harga terjangkau dan rasa yang lebih baik", "Saran harganya lebih terjangkau agar orang lain mampu membeli"

Berdasarkan saran dan masukan responden, ditemukan bahwa aspek rasa merupakan elemen yang paling banyak dikomentari dan dikritisi. Keluhan utama berkaitan dengan rasa kedelai yang terlalu kuat, rasa asam yang tidak seimbang dan kurangnya varian rasa. Selain itu, responden juga memberikan saran perbaikan terhadap aroma dan tekstur, meskipun dalam jumlah yang lebih sedikit. Sebagian responden juga menyampaikan harapan agar produk ini dapat dijual dengan harga yang lebih terjangkau sehingga dapat diakses oleh lebih banyak kalangan. Secara keseluruhan, pembahasan ini menunjukkan bahwa meskipun yoghurt susu kedelai memiliki karakteristik fungsional yang baik dan potensi pasar yang menjanjikan, terdapat tantangan dalam hal penerimaan sensoris yang perlu diatasi melalui formulasi inovasi dan pendekatan pengembangan produk berbasis preferensi konsumen. Penyesuaian rasa,

penyempurnaan aroma, dan penataan harga yang kompetitif menjadi aspek kunci yang dapat meningkatkan daya saing produk ini dipasar, khususnya di tengah tren konsumsi pangan sehat dan berbasis nabati yang harus meningkat.

KESIMPULAN

Yoghurt berbahan dasar susu kedelai memiliki potensi sebagai produk pangan fungsional dengan prospek pasar yang cukup menjanjikan, terutama di tengah meningkatnya kesadaran terhadap konsumsi sehat berbasis nabati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek sensoris seperti tekstur dan aroma telah cukup diterima oleh konsumen, sementara rasa masih menjadi perhatian utama yang perlu diperbaiki karena dinilai terlalu kuat aroma kedelainya, terlalu asam, dan kurang manis. Meski menunjukkan potensi, disimpulkan bahwa yoghurt susu kedelai belum sepenuhnya dapat diterima oleh berbagai kelompok demografis karena masih terdapat ketidaksesuaian pada aspek sensoris tertentu dengan preferensi pasar.

Penilaian juga menunjukkan preferensi penerimaan produk ini bersifat merata antara jenis kelamin, dan sebagian besar responden menganggap harga ideal berada di kisaran Rp5.000-Rp10.000. Untuk meningkatkan penerimaan pasar, disarankan agar pengembangan produk difokuskan pada penyempurnaan cita rasa melalui penyesuaian keseimbangan rasa, pengurangan aroma kedelai yang dominan, serta penambahan varian rasa yang menarik. Selain itu, strategi harga juga perlu mempertimbangkan segmen konsumen yang sensitif terhadap harga maupun yang bersedia membayar lebih untuk produk dengan nilai tambahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, R., Ramadiyanti, M., Ulfah, T., & Maesaroh, D. I. (2022). Pengaruh lama waktu inkubasi, konsentrasi starter terhadap pH, viskositas dan sifat organoleptik yoghurt susu sapi. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), 81-92.
- Aloanis, A. A., & Paat, V. I. (2024). *Buku Bahan Ajar Senyawa Bioaktif*. Penerbit Tahta Media.
- Amperawati, S. (2022). Bab 3 Karakteristik Fisik Hasil Pertanian. *Teknologi Pertanian*, 27.
- Arista, A., Alim, E. G., Hartono, H. V., Hendrata, M. A., Ndaumanu, M. L., Wirya, R. A., ... & Kristanco, V. B. (2021). Fermentasi Asam Laktat dalam Proses Produksi Minuman Probiotik pada PT. Yakult Indonesia Persada.
- Djazuli, R. A., Jumadi, R., & Febrianto, B. (2024). *Pengembangan Produk Pangan*.
- Fauziah, P. N., Latifah, I., Manikam, R. M., Masdianto, M., & Nugroho, H. P. (2024). Karakteristik Sifat Fisik, Nilai Gizi serta Mikrobiologi Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 16(2), 443-449.
- Geliz, L. T. (2023). *isolasi dan karakterisasi molekuler bakteri asam laktat dadih bukitinggi sebagai probiotik yang berponensi dalam pembuatan minuman susu kedelai fermentasi (Doctoral dissertation, Universitas Andalas)*.
- Hariyanto, IH, Tarung, AF, & Nurbaeti, SN (2023). Pengaruh penambahan susu kacang kedelai terhadap karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Farmasi Sasambo* , 4 (2), 85-92.
- Hasanah, N., & Anggraeni, N. D. (2023, December). Uji organoleptik yoghurt susu sapi dengan penambahan kedelai edamame (*Glycine max (L) Merrill*). In *Conference of Applied Animal Science Proceeding Series (Vol. 4, pp. 135-139)*.

- Hayati, R. N., Rohmah, I. A., Sa'adah, K., Hikmawati, S. N., & Muflihati, I. Pembuatan Yoghurt Bubuk Susu Kedelai (*Glycine max L. Meriil*) Menggunakan Metode Foam Mat Drying dengan Penambahan Maltodekstrin Sebagai Bahan Penyalut. *METANA*, 20(1), 27-39.
- Hujjatusnaini, N., Amin, A. M., Perditson, H. F. A., Robiyansyah, M., Guria, W. A., Husna, N., ... & Ramlan, C. (2022). Inovasi minuman tepache berbahan baku kulit nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) tersuplementasi probiotik *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(1), 47-54.
- Irfan, I., Nurhayati, N., & Asmawati, A. (2021). Kajian Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Yoghurt Susu Kedelai: Fortifikasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Soygurt. *Makanan Pro*, 7 (2), 68-75.
- Jati, I. R. A., Nugerahani, I., Kuswardani, I., Mulyana, I. J., & Hartanti, L. P. S. (2022). Pelatihan Produksi Yogurt untuk Petani Susu "Gubug Lazaris", Desa Sambirejo, Kediri, Jawa Timur. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1-10.
- Kartikaningrum, A. R., Setiyoko, A., & Slamet, A. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Soygurt: The effect of red dragon fruit peel extract addition and variations concentration of starter on the characteristics of soygurt. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(2), 106-117.
- Kunnaryo, H. J. B., & Wikandari, P. R. (2021). Antosianin dalam produksi fermentasi dan perannya sebagai antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 24-36.
- Ma'rifah, B., Kusumawardani, H. D., Marlina, L., Anwar, K., Uyun, H. S. K., Ekasari, A., ... & Wahyu, Y. I. (2024) *Ilmu Bahan Makanan*.
- Rahayu, M. M. (2023). Pangan dan Gizi dalam Dimensi Bio-Eco-Culture. *Ekologi Pangan dan Gizi*, 63.
- Santi, S. S. (2021). Pemberdayaan Anggota PKK Desa Trosobo Taman, Sidoarjo dalam Pengembangan Soyghurt. *Jatekk*, 2(1), 55-59.
- Sari, W. P., Lathifatul'Ainiyah, T., Marcellina, V., & Sabrina, T. V. (2024). Pengaruh Mikroba Dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, 2(3), 84-93.
- Widiastuti, A. M. (2021). Studi Literatur: Metode Ekstraksi Isoflavon Dalam Berbagai Jenis Kacang-Kacangan Lokal Indonesia.
- Yunan, C. (2023). Analisis Perbandingan Nilai Produk Yang Ditawarkan Pelaku Usaha Produk Makanan Plant-Based Dengan Voice of Customer. *INOBISS: Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 7(1), 38-52.
- Zulkarnaini, Z., Hasanah, E. F., Silvia, S., Edwin, T., Regia, R. A., & Jumeno, D. (2023). Pengolahan Susu Sapi melalui Pembuatan Yoghurt pada Kelompok Ternak Harapan Baru M3 Saiyo di Kota Padang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 6(2), 123-131.