

RINGKASAN

Keju oles analog berbasis jagung merupakan keju oles yang berasal dari bahan nabati yaitu susu jagung manis. Keju oles analog berbasis jagung merupakan salah satu inovasi produk nabati yang bertujuan untuk meningkatkan diversifikasi olahan jagung serta untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Keju oles analog berbasis jagung belum dikenal oleh masyarakat pada umumnya. Oleh karena itu perlu adanya pengujian mengenai penerimaan konsumen terhadap keju oles analog berbasis jagung.

Penelitian ini merupakan penelitian survei yang bertujuan untuk: 1) mengetahui preferensi konsumen terhadap sensori keju oles analog berbasis jagung (*Zea mays* L. Saccharata); 2) membandingkan preferensi konsumen keju oles analog berbasis jagung dengan keju oles yang sudah beredar di pasaran. Responden dalam penelitian ini adalah mahasiswa Universitas Jenderal Soedirman. Responden ditentukan dengan metode *accidental sampling*. Ukuran sampel yang diambil dalam penelitian ini ditentukan dengan teknik *slovin*. Variabel yang diamati adalah preferensi konsumen terhadap sensoris keju oles analog berbasis jagung dan keju oles yang sudah beredar di pasaran. Data yang diperoleh dari responden dianalisis menggunakan analisis *chi square* yang selanjutnya dijabarkan secara deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) preferensi konsumen terhadap keju oles analog berbasis jagung adalah keju oles yang berwarna putih kekuningan, aroma keju oles analog yang kuat, *flavor* yang agak enak dan agak disukai; 2) terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap keju oles analog berbasis jagung dengan keju oles yang sudah beredar di pasaran pada atribut warna, *flavor*, dan kesukaan. Namun, tidak terdapat perbedaan preferensi konsumen pada atribut aroma. Hal ini menunjukkan keju oles analog berbasis jagung diterima oleh konsumen sebagaimana keju oles yang sudah beredar di pasaran pada atribut aroma.

SUMMARY

Corn-based analog spread cheese is a spread cheese made from vegetable milk that is sweet corn milk. Corn-based analog spread cheese is one of the innovations of vegetable products that aims to increase the diversification of corn-based products as well as to meet the nutritional needs of people. The corn-based analog spread cheese is not yet known to society in general. Therefore, it is necessary to test the consumer acceptance of corn-based analog spread cheese.

*This research used a survey method that aimed to: 1) know the consumer preference for the corn-based (*Zea mays L. Saccharata*) analog spread cheese sensory; 2) compare consumer preference corn-based analog spread cheese with spread cheese that has been supply on the market. Respondents in this study were students of Jenderal Soedirman University. The respondents were determined by the accidental sampling method. The size of samples taken in this study was determined by slovin technique. The observed variable was the consumer preference in sensory aspect for the corn-based analog spread cheese and spread cheese that have been supply on the market. Data obtained from respondents were analyzed using the chi square analysis which was subsequently explained in a quantitative descriptive.*

The results showed that: 1) consumer preference of corn-based analog spread cheese were the yellowish white spread cheese, the smell of a strong analog spread cheese, a rather tasty flavor and a slight preferred; 2) there were differences in consumer preference to corn-based analog spread cheese with spread cheese that have been supply on the market in color, flavor, and likeness attributes. However, there was no difference in consumer preference in aroma attribute. This showed that the corn-based analog spread cheese is acceptable to consumers as the cheese spreads that have been supply on the market in the aroma attribute.