

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP  
PRODUK KRIM KEJU BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI**

**SKRIPSI**



**OLEH**

**DESTIANA EKA RANI**

**NIM 317100995**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP  
PRODUK KRIM KEJU BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI**

**SKRIPSI**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Gelara Sarjana Terapan Pariwisata**

**OLEH**

**DESTIANA EKA RANI**

**NIM 317100995**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA  
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

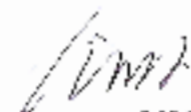
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK  
KRIM KEJU BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI




Disusun Oleh  
**DESTIANA EKA RANI**  
NIM 317100995

Telah disetujui oleh

Pembimbing I

  
**Drs. Santosa, MM**  
NIDN. 0519045901

Pembimbing II

  
**Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, MM**  
NIDN. 0516057102

Mengetahui,  
Ketua Jurusan

  
**Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, MM**  
NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK  
KRIM KEJU BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI**

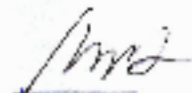
**SKRIPSI**

**Disusun Oleh  
DESTIANA EKA RANI  
NIM 317100995**

**Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji  
Dan Dinyatakan LULUS  
Pada Tanggal 04 Mei 2021**

**TIM PENGUJI**

- Penguji Utama : I Putu Hardani Hesti Duari, S.ST., M.M.Par  
NIDN 0506108201**
- Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M.  
NIDN 0519045901**
- Pembimbing II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.  
NIDN 0516057102**



**Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Pringgota, M.M.  
NIDN 0526125901**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : DESTIANA EKA RANI  
NIM : 317100995  
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)  
Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Krim Keju Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 21 Juni 2021

Penulis  
  
Destiana Eka Rani



## HALAMAN MOTTO

Selesaikan apa yang telah ku mulai, mulai dengan tanpa keraguan.

(Destiana Eka Rani)

*If you never try, you'll never know.*

(Anak Kontrakan)

*If you feel tired when you work for something, get yourself some rest, but just  
don't stop.*

(Destiana Eka Rani)

*We can learn everything even in the silent. Just pay attention to every details and  
you'll get it.*

(Destiana Eka Rani)

Skripsi itu sama seperti minum kopi *kok*, *nggak* perlu filosofi-filosofian, yang  
penting dikerjain *biar* buruan *kelar*.

(*Un-known*)

Nikmatilah revisian dalam proses skripsi, iya *sih* memang berat, tapi 'nanti' juga  
rindu.

(Destiana Eka Rani)

Perlihatkanlah kemampuan kita, bukan hanya lewat kata-kata dan janji-janji saja,  
tapi juga melalui hasil tindakan nyata.

(Merry Riana)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan ini dengan baik.

Maka dari itu penulis berterima kasih secara khusus kepada:

1. Allah Tritunggal Yang Mahakudus serta Bunda Maria yang senantiasa menyertai dan memberkati selama penulisan skripsi ini.
2. Bapak, Ibuk dan Dian, kedua orangtua beserta adik kecil yang selalu mendukung dan mendoakan cita-cita yang ingin penulis capai.
3. Lintang Errina, Grick Candra, Juan Elim dan Ray Riadi, teman satu kontrakan yang teramat bawel dalam mendukung penulis untuk segera menyelesaikan penulisan skripsi ini.
4. Grick Candra Gunawan patner *last minutes* dan telepon berlangganan tiap malam yang selalu memberikan dukungan dan dorongan agar penulisan skripsi ini dapat segera selesai dengan memberikan berbagai *reward* yang sangat bermanfaat bagi penulis.
5. Garry Louis patner makan siang, teman menyebarkan kuisioner di tengah badai, dan pendukung materil utama selama penelitian ini berlangsung.
6. Ghina Salma dan Galang Hefi, sahabat yang setia menemani serta memberikan dukungan baik moril maupun materil.
7. Juan Elim, Yuventus Frengkianus Kaju, Galang Hefi, dan Mas Nico sebagai pendukung utama peminjaman laptop dalam penulisan ini, terima kasih

banyak. Tanpa kalian penulis mungkin akan menjadi anak tongkrongan *warnet* sejati.

8. Dosen pembimbing akademik, dosen penguji, dan semua dosen pengajar yang telah membimbing penulis selama masa perkuliahan sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta dengan sebaik-baiknya.
9. Dia yang tidak disebutkan namanya, terima kasih karena selalu mendoakan dan telah ambil bagian dalam kisah penyusunan penelitian ini.
10. Saudara/i vegetarian sekalian dimanapun berada, terima kasih telah menginspirasi penulis untuk mendapatkan topik penulisan. Semoga dapat menjadi jawaban atas kebutuhan pemenuhan pangan yang dapat dikembangkan lagi agar semakin inovatif dalam mengolah dan mengonsumsi makanan sehat.
11. Tak lupa teruntuk teman-teman angkatan 2017 yang berjuang bersama sejak hari pertama orientasi profesi hingga hari kelulusan tiba nanti.

Penulis ucapkan terima kasih pula kepada pihak-pihak yang telah terlibat dan mendukung yang tak dapat disebutkan satu persatu dalam halaman persembahan ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca sekalian.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Bapa Yang Mahakuasa yang senantiasa memberikan berkat dan penyertaan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik sesuai dengan waktunya. Skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan program D-IV Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus dalam skripsi ini adalah analisis penggunaan susu kedelai pada pembuatan krim keju nabati, serta mengetahui kesukaan responden terhadap kualitas produk olahan susu kedelai menjadi krim keju nabati yang bermanfaat bagi responden yang secara khusus memiliki gaya hidup sehat sebagai vegetarian.

Dalam penulisan skripsi ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang mendukung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis ucapkan terima kasih yang teramat dalam kepada berbagai pihak yang mendukung baik langsung maupun tidak langsung.

Ucapan terima kasih yang begitu dalam dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku dosen pembimbing I yang dengan sabar dalam membimbing dan mengarahkan penulis dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku dosen pembimbing II sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan yang dengan sabar juga dalam membimbing, mengarahkan dan memberi motivasi kepada penulis selama proses penulisan skripsi ini berlangsung.
3. I Putu Hardani Hesti Duari, S.ST., M.M.Par., selaku dosen penguji utama yang telah berkenan menguji dan memberi kesempatan kepada penulis selama proses sidang berlangsung.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menjadi salah satu teladan terbaik seorang pemimpin bagi penulis.

5. Segenap dosen serta sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengajarkan banyak hal dan ilmu yang bermanfaat selama proses perkuliahan kepada penulis.
6. Seluruh panelis yang budiman yang telah berbaik hati meluangkan waktu dan kesediaannya untuk membantu penulis memperoleh informasi beserta data dengan mengisi kuisisioner penelitian.
7. Dan semua pihak yang terlibat, yang namanya tak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih yang teramat dalam penulis sampaikan atas dukungan dan bantuannya.

Akhir kata harapan penulis semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak, baik sebagai penyalur informasi maupun pengembangan ilmu pengetahuan, secara khusus pada bidang pariwisata dan kuliner. Kritik dan saran penulis nantikan demi perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 21 Juni 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK KRIM KEJU BERBAHAN DASAR SUSU KEDELAI .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
<i>ABSTRACT</i> .....	xvii
<b>BAB I</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II</b> .....	6
A. Teorisasi.....	6
1. Vegetarian.....	6

2. Kedelai .....	11
3. Krim Keju .....	16
4. Bahan-Bahan Pembuatan Krim Keju Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai .....	18
5. Resep Pembuatan Krim Keju Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai ..	23
B. Penelitian Terdahulu .....	26
C. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	27
D. Hipotesis Penelitian .....	27
<b>BAB III</b> .....	<b>28</b>
A. Metode Penentuan Objek Penelitian .....	28
1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
2. Populasi dan Sampel .....	29
B. Variabel dan Indikator Penelitian .....	30
C. Pendekatan Penelitian .....	30
1. Desain Eksperimen .....	30
2. Pelaksanaan Eksperimen.....	31
3. Proses Eksperimen.....	31
4. Tahap Penyelesaian Eksperimen .....	40
D. Metode Pengumpulan Data.....	40
1. Sumber Data .....	40
2. Eksperimen .....	41
3. Pengamatan Langsung .....	42
4. Kuisioner.....	42
5. Wawancara .....	42
E. Metode Analisis Data.....	43
1. Uji Friedman.....	43
<b>BAB IV</b> .....	<b>45</b>
A. Hasil Penelitian .....	45
1. Penelitian Pertama .....	45

2. Penelitian Kedua .....	46
3. Penelitian Ketiga .....	50
B. Karakteristik Responden .....	52
1. Jenis Kelamin Responden .....	52
2. Usia Responden .....	52
3. Pekerjaan Responden .....	53
4. Jenis Vegetarian Responden .....	54
C. Hasil Penilaian Produk .....	54
1. Kuisisioner .....	54
2. Wawancara .....	56
D. Hasil Analisis Penelitian .....	58
1. Hasil Analisis Uji Deskriptif .....	59
2. Hasil Analisis Uji <i>Friedman</i> .....	59
E. Pembahasan Hasil Analisis Penelitian .....	62
<b>BAB V</b> .....	66
A. Kesimpulan .....	66
B. Saran .....	67
DAFTAR PUSTAKA .....	68
LAMPIRAN .....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Perbandingan Kandungan Gizi Susu Kedelai dan Susu Sapi pada tiap 100gr .....	14
Tabel 3 1 Bahan Dasar Pembuatan Krim Keju Hewani.....	39
Tabel 3 2 Bahan Dasar Pembuatan Krim Keju Nabati .....	39
Tabel 4. 1 Bahan Pembuatan Krim Keju Nabati I (Pertama).....	45
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan Krim Keju Nabati II (Kedua) .....	47
Tabel 4. 3 Bahan Pembuatan Krim Keju Nabati III (Ketiga) .....	51
Tabel 4. 4 Jenis Kelamin Responden .....	52
Tabel 4. 5 Usia Responden.....	53
Tabel 4. 6 Pekerjaan Responden .....	53
Tabel 4. 7 Jenis Vegetarian Responden .....	54
Tabel 4. 8 Hasil Kuisisioner Penilaian Responden.....	56
Tabel 4. 9 Tabel Chi Kuadrat .....	58
Tabel 4. 10 Hasil Analisis Uji Deskriptif.....	59
Tabel 4. 11 Peringkat Rata-rata Keempat Aspek .....	59
Tabel 4. 12 Hasil Pengujian Friedman .....	60
Tabel 4. 13 Hasil Penilaian Panelis (Data Interval) .....	60
Tabel 4. 14 Hasil Penilaian Panelis (Data Ordinal) .....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Vegetarian .....	6
Gambar 2. 2 Biji Kedelai .....	11
Gambar 2. 3 Budidaya Kedelai .....	12
Gambar 2. 4 Kedelai Kuning .....	15
Gambar 2. 5 Kedelai Hitam .....	15
Gambar 2. 6 Edamame .....	16
Gambar 2. 7 Krim Keju.....	17
Gambar 2. 8 Susu Kedelai.....	18
Gambar 2. 9 Ilustrasi Rennet Hewani .....	19
Gambar 2. 10 Rennet Nabati .....	20
Gambar 2. 11 Bakteri Starter .....	22
Gambar 2. 12 Perisa Keju .....	22
Gambar 2. 13 Garam Non-Yodium.....	23
Gambar 3. 1 Kompor Gas .....	32
Gambar 3. 2 Panci .....	32
Gambar 3. 3 Thermometer Makanan .....	32
Gambar 3. 4 Saringan Keju.....	33
Gambar 3. 5 Wadah Panjang.....	33
Gambar 3. 6 Wadah/Mangkuk .....	33
Gambar 3. 7 Sendok Takar .....	33
Gambar 3. 8 Pengaduk .....	34
Gambar 3. 9 Gelas ukur .....	34
Gambar 3. 10 Kulkas/Refrigerator .....	34
Gambar 3. 11 Susu Kedelai.....	35
Gambar 3. 12 Bakteri Starter .....	35
Gambar 3. 13 Rennet Nabati .....	35
Gambar 3. 14 Garam Non-Yodium.....	35
Gambar 3. 15 Perisa Keju .....	36
Gambar 3. 16 Tahap Pasteurisasi Susu Kedelai .....	36
Gambar 3. 18 Tahap Koagulasi Penambahan Bakteri Starter dan Rennet Nabati	37
Gambar 3. 17 Hasil Pemisahan Curd dan Whey .....	37
Gambar 3. 19 Tahap Penyaringan .....	38
Gambar 3. 20 Hasil Akhir Krim Keju Nabati Dihidangkan Bersama Baquette ...	40
Gambar 4. 1 Grafik Penerimaan dan Penolakan Hipotesis .....	63

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian Dosen Pembimbing .....	70
Lampiran 2 Surat Ijin Penelitian .....	71
Lampiran 3 Tabel Chi Kuadrat .....	72
Lampiran 4 Lembar Bimbingan .....	73
Lampiran 5 Tautan Dokumentasi.....	76
Lampiran 6 Kuisiner Penelitian .....	77
Lampiran 7 Profil Responden .....	81



## ABSTRAK

Penelitian yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Krim Keju Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai” menjawab kebutuhan orang-orang yang menerapkan pola hidup sehat sebagai vegetarian dalam mengonsumsi protein pengganti hewani ke nabati secara khusus pada bahan makanan olahan produk keju. Oleh karena itu, peneliti berinovasi untuk membuat produk makanan olahan keju yang berasal dari nabati. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tanggapan responden terhadap produk krim keju nabati berbahan dasar susu kedelai yang dinilai dari aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen, dimana responden dalam penelitian ini adalah orang-orang yang menerapkan pola hidup sehat sebagai vegetarian yang tersebar di sekitar wilayah Kabupaten Sleman dan Kota Yogyakarta. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen berdasarkan wawancara atas hasil percobaan produk sebanyak tiga (3) kali dengan tiga (3) orang *expert* yang memiliki kompetensi pada bidang kuliner. Kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban responden vegetarian dengan hasil mengisi kuisioner. Pemilihan responden berdasarkan *Random Sampling* dimana penilaian merepresentasikan kriteria populasi sekaligus sampel penelitian sebagai vegetarian sebanyak 10 orang responden. Metode analisis data untuk menguji hipotesis dalam penelitian ini dilakukan dengan uji Friedman.

Pengujian hipotesis dilakukan dengan membandingkan tabel chi kuadrat dengan  $df = b - 1 = 3$ , dengan tingkat kesalahan 5% atau ( $\alpha = 0,05$ ) besarnya chi kuadrat adalah 7,815. Karena nilai chi kuadrat hitung  $>$  dari chi kuadrat tabel ( $9,589 > 7,815$ ) maka  $H_0$  ditolak. Artinya bahwa krim keju nabati berbahan dasar susu kedelai disukai oleh responden. Nilai probabilitas (Asymp. Sig) besarnya  $0,022 <$  dari 0,05 maka dinyatakan signifikan. Dari hasil pengujian melalui uji Friedman oleh keempat (4) aspek menghasilkan urutan (*ranking*) bahwa aspek rasa menjadi urutan pertama dengan hasil nilai rata-rata (*mean*) tertinggi yaitu 3,15, diikuti aspek warna sebagai urutan kedua sebesar 2,75, lalu aspek tekstur sebagai urutan ketiga sebesar 2,10, dan aspek aroma sebesar 2,00 berada pada urutan terakhir diantara ketiga (3) aspek lain.

**Kata kunci:** Krim Keju Nabati, Susu Kedelai, Vegetarian, Tingkat Kesukaan

## **ABSTRACT**

*The research of "The Analysis of the Preference's Consumer Level for Vegan Cream Cheese Product Made from Soy Milk" that answers what people needs who have a healthy lifestyle as vegetarians in consuming from animal-to-plant protein substitutes, especially in processed cheese products. Therefore, the researchers are innovating to make processed cheese products with plan based. This research aims to determine how the respondents's feedback to the vegan cream cheese products made from soy milk which is will be assessed from the aspects of aroma, taste, texture, and color.*

*This research uses a quantitative approach with experimental methods, where the respondents in this research are the people who has a healthy lifestyle as vegetarians who are located around the Sleman Regency and Yogyakarta City. The research analyzed the data by conducting three (3) times of experiments with three (3) experts that have an ability on culinary industry. Then comparing the conclusions drawn based on the answers of vegetarian respondents with the results of filling out the questionnaires. The selection of respondents was based on random sampling where the assessment is represented the criteria of the population and the sample outright for the research as vegetarian for ten (10) respondents. The method of data analysis to verify the hypothesis in this research is use the Friedman test.*

*The hypothesis testing is shown by comparing the chi squared table with  $df = b-1 = 3$ , with an error rate of 5% or ( $\alpha = 0.05$ ) the amount of chi square is 7.815. Because of the calculated chi square value  $>$  the chi squared table ( $9,589 > 7,815$ ), so the  $H_0$  is rejected. It means that the vegan cheese cream using soy milk is preferred by respondents. The probability value (Asymp. Sig) is  $0.022 < 0.05$ , so it showing the significancy. From the test results through the Friedman test by the four (4) aspects got the ranking that shown the taste aspect be the first rank with the higher mean result on 3.15, followed by the color aspect as the second rank on 2.75, then the texture aspect as the third rank on 2.10, and the aroma aspect on 2.00 as the last rank between the other three (3) aspects.*

**Keywords: Vegan Cream Cheese, Soy Milk, Vegetarian, Preferred Level**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dewasa ini perkembangan kuliner di Indonesia sangatlah pesat, terutama pada makanan yang serba instan (biasa disebut *junk food*) yang tidak baik bagi kesehatan tubuh apabila dikonsumsi terus menerus, terlebih dalam jangka waktu yang panjang. Menurut Reni W. Sari (2010 : 3) dalam bukunya *Bahaya Makanan Cepat Saji dan Pola Hidup Sehat* definisi *junk food* adalah sebagai berikut.

Secara harfiah, *junk* (=sampah,rongsok) *food* (=makanan) bias diartikan sebagai ‘makanan sampah’, ‘makanan rongsokan’, atau makanan tidak bergizi, atau makanan tidak berguna. Istilah ini mengemuka untuk menyebutkan atau menunjukkan makanan-makanan yang dianggap tidak memiliki nilai nutrisi yang baik.

Seiring dengan perkembangan waktu, makin maraklah kesadaran untuk hidup lebih sehat yang kemudian membentuk suatu *lifestyle* tersendiri, dengan demikian semakin banyak pula orang yang menerapkan gaya hidup yang lebih sehat. Baik dari cara pengolahan makanan maupun bahan makanan itu sendiri dimodifikasi dengan mengganti atau menambah beberapa komponen bahan makanan sehingga tercipta produk baru demi terwujudnya kepuasan konsumsi yang semakin meningkat. Salah satu gaya hidup sehat tersebut pada jaman milenial ini yang sedang naik daun adalah veganisme.

“Dewasa ini gerakan vegetarian sedang mengalami gelombang kepopuleran baru.” Hal itu dikemukakan oleh A.P Bangun (2013 : 14) dalam bukunya yang berjudul “Vegetarian: Pola Hidup Sehat Berpantang Daging”.

Veganisme adalah sebuah filosofi dan gaya hidup yang peduli dan mempraktikkan kehidupan tanpa segala bentuk eksploitasi hewan, baik itu penolakan untuk mengonsumsi hewan untuk makanan, pakaian, serta penolakan uji coba pada hewan. Pun menurut Nurheti Yulianti (2010 : 1) Vegetarian atau vegetarianisme merupakan aliran dimana kaum penganutnya tidak mengonsumsi produk-produk hewani dan turunannya. Orang-orang yang mempraktikkan gaya hidup Veganisme disebut dengan Vegan. Banyak orang salah mengartikan bahwa vegan adalah seorang vegetarian, padahal keduanya adalah hal yang berbeda. Yang pasti, keduanya sama-sama memberikan manfaat. Terdapat perbedaan yang sederhana antara vegetarian dengan vegan. Orang yang sedang dalam diet vegetarian tidak mengonsumsi daging, sementara orang yang diet vegan tidak mengonsumsi semua produk hewani secara total. Hanya diperbolehkan untuk mengonsumsi segala makanan yang bersumber dari nabati. Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah, beberapa bagian dari tanaman, atau bahkan keseluruhannya) ataupun bahan makanan yang diolah berbahan dasar dari tanaman. Dewasa ini, banyak sekali olahan makanan yang berbahan dasar nabati yang dimanfaatkan oleh para vegetarian untuk memenuhi nutrisi dalam

tubuhnya untuk tetap aktif dan bersinergi walau tidak mengonsumsi produk makanan berbahan dasar hewani.

Djadja Subardja, dkk (2016 : 1) mengatakan bahwa Indonesia merupakan negara dengan posisi wilayah daratan yang strategis berada di garis khatulistiwa yang memberikan keuntungan dari segi iklim tropika yang basah dan suhu tinggi yang dapat mempercepat proses pelaukan batuan menjadi tanah dan memberikan keragaman hayati yang tinggi. Salah satunya aspek geografi yang memiliki struktur tanah didominasi oleh tanah yang remah subur dan gembur. Jenis tanah lempung berpasir cocok untuk budidaya berbagai macam tanaman hasil budidaya seperti kedelai, (Wa Ode Anti 2019 : 1). Kedelai (*Glycine max* L.Merrill) merupakan jenis tanaman kacang-kacangan dari family *leguminoceae* yang dijadikan sebagai bahan makanan tambahan karena memiliki kandungan protein tinggi. Salah satu produk olahan dari kedelai adalah susu kedelai, produk ini sudah banyak dikenal masyarakat karena mudah ditemui di pasaran.

Dengan semakin meningkatnya kebutuhan akan substitusi bahan pangan hewani ke nabati, para vegetarian dituntut untuk lebih kreatif dan berinovasi dalam mensubstitusikan bahan makanan tertentu, contohnya adalah keju. Keju adalah sebuah makanan yang dihasilkan dengan memisahkan zat-zat padat dalam susu hewani maupun nabati (umumnya berasal dari kacang-kacangan) melalui proses pengentalan atau koagulasi. Hasil dari proses tersebut nantinya akan dikeringkan, diproses, dan diawetkan dengan berbagai macam cara. Salah satu produk yang dihasilkan dari

pengolahan keju adalah krim keju. Menurut Nabila Gulzar, et al. (2015 : 191) mendefinisikan krim keju sebagai berikut, *Cream cheese is an un-ripened cheese has soft, rich, diacetyl flavor with creamy white color and a smooth consistency.*

Pada penelitian ini, peneliti membuat keju berbasis nabati. Pembuatan krim keju berbahan dasar susu kedelai yang dapat menjadi alternatif bagi para vegetarian untuk dapat memenuhi kebutuhan nutrisinya khususnya kebutuhan protein yang berasal dari susu kedelai. Diharapkan pembuatan produk ini dapat menjawab kebutuhan nutrisi dan gizi para vegetarian. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti sangat tertarik untuk mempelajari dan melakukan penelitian tentang **“Analisis Tingkat Kesukaan Terhadap Produk Krim Keju Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dalam latar belakang, maka permasalahan yang dirumuskan adalah sebagai berikut : “Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap krim keju nabati berbahan dasar susu kedelai yang dinilai dari aspek aroma, rasa, tekstur dan warna.”

## **C. Batasan Masalah**

Supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin peneliti teliti, maka penelitian yang akan diambil dilakukan dan dibatasi hanya pada **“Anaisis Tingkat Kesukaan Terhadap Krim Keju Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai”**.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian dalam rumusan, maka permasalahan yang dirumuskan adalah sebagai berikut : “Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap krim keju nabati berbahan dasar susu kedelai yang dinilai dari aspek aroma, rasa, tekstur dan warna”. Selain itu, diharapkan dalam penelitian ini dapat menjadi implikasi peluang bisnis bagi penulis untuk mengembangkan produk menjadi lebih baik dan berdaya jual.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari dilakukanya penelitian ini adalah:

##### 1. Bagi Lembaga Pendidikan STP AMPTA Yogyakarta

Diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pustaka, referensi dan studi bagi lembaga pendidikan maupun bagi mahasiswa dalam mengerjakan skripsi ataupun Tugas Akhir secara khusus bagi Jurusan Perhotelan.

##### 2. Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti dan sebagai media aspirasi mengenai dunia pariwisata khususnya kuliner sebagai sarana untuk memperkaya wawasan dan ilmu baik secara praktis maupun teoritis serta memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

##### 3. Bagi Pihak Lain

Diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi untuk penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan usaha maupun pendidikan pada bidang kuliner.