

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT KOTA KENDARI  
TERHADAP *YOGHURT* KACANG METE**



**Disusun Oleh :**

**Miftahul Jhannah. S**

**320200398**

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

**2021**

**SKRIPSI**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT KOTA KENDARI  
TERHADAP *YOGHURT* KACANG METE**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

**Disusun Oleh :**

**Miftahul Jhannah. S**

**320200398**

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

**2021**

HALAMAN PENGESAHAN  
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT KOTA KENDARI  
TERHADAP *YOGHURT* KACANG METE



Oleh :

Miftahul Jhannah. S

320200398

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Drs. Prihatno, M.M  
NIDN : 0526125901

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M  
NIDN : 0516057102

Mengetahui  
Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M  
NIDN : 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT KOTA KENDARI**  
**TERHADAP YOGHURT KACANG METE**



Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji  
Dan Dinyatakan LULUS  
Pada Tanggal 24 Desember 2021

**TIM PENGUJI :**

**Penguji Utama** : Dra. Nuharani E.K, M.Pd  
NIDN. 0530046603

**Penguji I** : Drs. Prihatno, M.M  
NIDN : 0526125901

**Penguji II** : Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M  
NIDN : 0516057102

**Mengetahui**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

Drs. Prihatno, M.M  
NIDN : 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Miftahul Jhannah. S

NIM : 320200398

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Masyarakat Kota Kendari Terhadap *Yoghurt* Kacang Mete” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intuisi manapun dan bukan karya jiplakan.

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

Yogyakarta, 24 Desember 2021



Miftahul Jhannah. S

## **MOTTO**

Sukses Hanya Diperuntukkan Bagi Mereka Yang Berusaha

(Miftha)

## **PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat, ridho dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang – orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan Skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Sudarmin dan Ibu Sulaeha yang sudah membesarkan peneliti dan selalu memanjatkan doa, mendukung dan memotivasi, memberi nasihat dan pengorbanan, serta memenuhi segala kebutuhan peneliti selama mengemban pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Adik tersayang, Mifthahul Fiqqiyah. S yang selalu memberikan doa dan semangat.
3. Teman istimewa, Agung Resky Ananda yang selalu memberikan dukungan, doa, semangat dan perhatian.
4. Teman – teman perantauan, Yusria, Reva, Andini, Ica, Fajri, Dwiky, Ian dan Fais yang selalu membantu disaat susah.
5. Teman – teman Studi Lanjut Pengelolaan Perhotelan angkatan 2020 yang sudah membantu selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
6. Bapak dan Ibu dosen pengajar, pembimbing dan penguji yang selalu tulus dalam membimbing.

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat ridho dan hidayah-Nya lah sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “**Analisis Tingkat Kesukaan Masyarakat Kota Kendari Terhadap *Yoghurt Kacang Mete***” sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Tujuan dari penyusunan Skripsi ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama peneliti mengemban pendidikan dengan menentukan satu judul untuk diteliti. Secara sistematis, Skripsi ini terdiri atas lima Bab. Bab 1 merupakan pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, Bab 2 meliputi landasan teori, kerangka pemikiran, penelitian terdahulu dan hipotesis, Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel penelitian, variabel dan indikator penilaian, metode pengumpulan data dan metode analisa data, Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi deskripsi objek penelitian, hasil penelitian, karakteristik panelis, analisa data dan pembahasan. Sedangkan Bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari bahwa Skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Peneliti juga menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak lepas



dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing I yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penyusunan skripsi.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Pembimbing II yang selalu memantau proses penelitian dan memberikan masukan selama penyusunan skripsi.
3. Ibu Dra. Nuharani EK, M.Pd. selaku penguji utama yang telah menguji dan memberikan masukan selama ujian pendadaran.
4. Bapak/Ibu dosen, serta seluruh Pegawai Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.
5. Bapak/Ibu/Saudara(i) panelis yang telah membantu dan meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penelitian.

Akhir kata, semoga Skripsi ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta di masa yang akan datang dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Yogyakarta, 24 Desember 2021

Miftahul Jhannah. S

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvi</b>
<b><i>ABSTRACT</i> .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori.....	6
1. Kacang Mete .....	6

2. Resep Acuan Susu Kacang Mete .....	8
3. Bahan Pembuatan Susu Kacang Mete.....	9
4. <i>Yoghurt</i> .....	12
5. Resep Acuan <i>Yoghurt</i> .....	14
6. Bahan Pembuatan <i>Yoghurt</i> .....	15
7. Proses Fermentasi .....	17
8. Parameter Penelitian.....	18
B. Kerangka Pemikiran.....	20
C. Penelitian Terdahulu .....	21
D. Hipotesis.....	23

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
1. Lokasi.....	25
2. Waktu .....	25
C. Populasi dan Sampel .....	25
1. Populasi.....	25
2. Sampel.....	25
D. Variabel dan Indikator Penilaian .....	27
1. Variabel.....	27
2. Indikator Penilaian .....	28
E. Metode Pengumpulan Data .....	29
1. Data Primer .....	30

2. Data Sekunder .....	32
F. Metode Analisa Data.....	32

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	36
B. Hasil Penelitian .....	37
1. Eksperimen <i>Yoghurt</i> Kacang Mete .....	37
2. Data Hasil Kuesioner Penelitian .....	59
C. Karakteristik Panelis .....	61
1. Karakteristik Panelis Berdasarkan Umur .....	62
2. Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	62
3. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	63
4. Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	64
D. Analisa Data .....	65
1. Analisa Data Berdasarkan Indikator Aroma .....	66
2. Analisa Data Berdasarkan Indikator Warna.....	66
3. Analisa Data Berdasarkan Indikator Tekstur .....	67
4. Analisa Data Berdasarkan Indikator Rasa.....	67
E. Pembahasan.....	69

#### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	71
B. Saran.....	71

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produksi Kacang Mete Tahun 2017 – 2020.....	1
Tabel 2.1 Kandungan Gizi dalam 100 Gram Kacang Mete.....	8
Tabel 2.2 Resep Acuan Susu Kacang Mete .....	8
Tabel 2.3 Kandungan Gizi dalam 100 Gram Gula Pasir.....	11
Tabel 2.4 Kandungan Gizi dalam 100 Gram <i>Vanilla Essence</i> .....	12
Tabel 2.5 Kandungan Gizi dalam 100 Gram <i>Yoghurt</i> .....	13
Tabel 2.6 Resep Acuan <i>Yoghurt</i> .....	14
Tabel 3.1 Jumlah Kategori Sampel .....	27
Tabel 3.2 Indikator Penilaian .....	29
Tabel 3.3 Kuesioner <i>Check List</i> dengan Pengukuran Skala Likert.....	32
Tabel 3.4 Interval Kesukaan .....	35
Tabel 4.1 Resep Acuan Susu Kacang Mete .....	37
Tabel 4.2 Resep Standar Susu Kacang Mete .....	39
Tabel 4.3 Resep Acuan <i>Yoghurt</i> .....	42
Tabel 4.4 Resep Standar <i>Yoghurt</i> .....	44
Tabel 4.5 Perbandingan Hasil <i>Yoghurt</i> Kacang Mete.....	49
Tabel 4.6 Resep Standar <i>Yoghurt</i> Kacang Mete .....	54
Tabel 4.7 Spesifikasi dan Karakteristik Bahan .....	55
Tabel 4.8 Spesifikasi dan Kegunaan Alat .....	56
Tabel 4.9 Data Hasil Kuesioner Penelitian .....	60
Tabel 4.10 Pengelompokan Skor Penilaian .....	61
Tabel 4.11 Karakteristik Panelis Berdasarkan Umur.....	62

Tabel 4.12 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	63
Tabel 4.13 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....	63
Tabel 4.14 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	64
Tabel 4.15 Pengelompokan Karakteristik Panelis .....	65
Tabel 4.16 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Yoghurt</i> Kacang Mete Indikator Aroma...	66
Tabel 4.17 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Yoghurt</i> Kacang Mete Indikator Warna ...	66
Tabel 4.18 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Yoghurt</i> Kacang Mete Indikator Tekstur..	67
Tabel 4.19 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Yoghurt</i> Kacang Mete Indikator Rasa.....	67
Tabel 4.20 Data Hasil Uji Kesukaan <i>Yoghurt</i> Kacang Mete Indikator Aroma, Warna, Tekstur Dan Rasa .....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang Mete .....	6
Gambar 2.2 <i>Yoghurt</i> .....	12
Gambar 2.3 Bagan Kerangka Pemikiran.....	20
Gambar 4.1 Susu Kacang Mete.....	39
Gambar 4.2 Penyortiran Kacang Mete.....	40
Gambar 4.3 Pencucian Kacang Mete .....	40
Gambar 4.4 Perendaman Kacang Mete.....	41
Gambar 4.5 Penghalusan Kacang Mete .....	41
Gambar 4.6 Penyaringan Susu Kacang Mete.....	42
Gambar 4.7 Eksperimen Pertama <i>Yoghurt</i> Kacang Mete .....	45
Gambar 4.8 Eksperimen Kedua <i>Yoghurt</i> Kacang Mete .....	47
Gambar 4.9 Eksperimen Ketiga <i>Yoghurt</i> Kacang Mete.....	48
Gambar 4.10 Pemanasan Susu Kacang Mete.....	50
Gambar 4.11 Penambahan Gelatin.....	50
Gambar 4.12 Penurunan Suhu .....	51
Gambar 4.13 Penambahan <i>Starter</i> .....	51
Gambar 4.14 Proses Fermentasi.....	52
Gambar 4.15 Penyimpanan <i>Yoghurt</i> Kacang Mete.....	53
Gambar 4.16 Produsen <i>Yoguri Yoghurt</i> .....	57
Gambar 4.17 Produsen <i>Tummy Yoghurt</i> .....	58
Gambar 4.18 Sampel <i>Yoghurt</i> Kacang Mete .....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Lembar Bimbingan Penelitian

Lampiran 4 Penyebaran Kuesioner dan Sampel *Yoghurt* Kacang Mete

Lampiran 5 Daftar Nama Panelis



## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan masyarakat kota Kendari terhadap *yoghurt* kacang mete dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa. Metode penelitian ini adalah jenis penelitian eksperimen kuantitatif. Lokasi penelitian ini adalah BTN Bumi Indah Permatasari, Blok A1 No. 17, kota Kendari, Sulawesi Tenggara dengan waktu penelitian adalah 18 November – 18 Desember 2021. Populasi penelitian ini adalah masyarakat kota Kendari dengan sampel berjumlah 30 orang panelis. Variabel bebas (X) pada penelitian ini adalah *yoghurt* kacang mete dan variabel terikat (Y) adalah tingkat kesukaan masyarakat kota Kendari dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa. Metode pengumpulan data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Dan metode analisa data penelitian ini adalah uji hedonik atau uji kesukaan dengan program *Microsoft Excel*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada indikator aroma memiliki rerata 4 dan persentase 80% dengan kriteria suka, indikator warna memiliki rerata 4,27 dan persentase 85,33% dengan kriteria sangat suka, indikator tekstur memiliki rerata 4,27 dan persentase 85,33% dengan kriteria sangat suka dan pada indikator rasa memiliki rerata 4,17 dan persentase 83,33% dengan kriteria suka. Sehingga dapat disimpulkan bahwa masyarakat kota Kendari menyukai *yoghurt* kacang mete baik dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa.

Kata kunci : *yoghurt*, kacang mete, uji hedonik

## **ABSTRACT**

*This research aimed : to find out how the level preference of Kendari city publics for cashew nut yoghurt from the aspect of aroma, color, texture and taste. This research method is a type of quantitative experimental research. The location of this research is BTN Bumi Indah Permatasari, Block A1 No. 17, Kendari city, Southeast Sulawesi with the research time is November 18<sup>th</sup> – December 18<sup>th</sup>, 2021. The population of this research are the publics of Kendari city with sample of 30 panelists. The independent variable (X) in this research is cashew nut yoghurt and the dependent variable (Y) is the level preference of Kendari city publics in terms of aroma, color, texture and taste. The data collection method of this research is primary data and secondary data. And the data analysis method in this research is hedonic test or preference test with Microsoft Excel program.*

*The results of this research indicate that the aroma indicator has an average of 4 and a percentage of 80% with the criteria is like, the color indicator has an average of 4,27 and a percentage of 85,33% with the criteria is very like, the texture indicator has an average of 4,27 and a percentage of 85,33% with the criteria is very like and the taste indicator has an average of 4,17 and the percentage is 83,33% with the criteria is like. So it can be concluded that the publics of Kendari city are like the cashew nut yoghurt in terms of aroma, color, texture and taste.*

*Key word : yoghurt, cashew nut, hedonic test*

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Tanaman jambu mete (*Annona squamosa* L) merupakan tanaman yang berasal dari Brazil Tenggara yang tumbuh di wilayah beriklim tropis dengan proses panen yang dilakukan antara Januari dan April atau Mei. Tanaman ini banyak dibudidayakan di benua Eropa, Asia dan Afrika, terutama Nigeria. Di Indonesia jambu mete mampu bertahan di daerah beriklim kering, seperti Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat, Bali, Maluku, Sulawesi Selatan dan Sulawesi Tenggara (Oesman, 2017: 1). Sekitar 60% dari kacang mete dikonsumsi dalam bentuk makanan ringan dan 40% digunakan dalam pembuatan permen, sementara sisanya terbuang sia – sia karena kurangnya penyimpanan atau teknik pemrosesan yang tepat.

Budidaya kacang mete memberikan keuntungan yang besar bagi perekonomian Indonesia, khususnya di wilayah Sulawesi Tenggara. Menurut data Badan Pusat Statistik periode tahun 2017 – 2020, Sulawesi Tenggara memproduksi kacang mete dengan rata – rata 42.208 ton. Berikut data produksi kacang mete periode tahun 2017 – 2020 dapat dilihat pada Tabel 1.1.

**Tabel 1.1 Produksi Kacang Mete Tahun 2017 – 2020**

<b>Tahun</b>	<b>Produksi (Ton)</b>
2017	34.907
2018	36.932
2019	50.861
2020	46.133
<b>Rata – Rata</b>	<b>42.208</b>

(Sumber : Dinas Perkebunan dan Hortikultura Sulawesi Tenggara, 2020)

Semua bagian yang terdapat pada jambu mete dapat dimanfaatkan, mulai dari akar yang berkhasiat sebagai pencuci perut, batang pohon yang dapat menghasilkan lem untuk bahan perekat buku, daun tua dapat digunakan sebagai obat luka bakar dan daun muda dikonsumsi sebagai lalapan, kulit kayu yang mengandung cairan hitam dapat diolah menjadi tinta dan bahan pewarna, serta kulit batang yang berkhasiat sebagai obat sariawan atau obat kumur, sedangkan buahnya dapat diolah menjadi minuman, manisan kering, selai dan buah kalengan. Adapun bagian yang paling banyak dimanfaatkan adalah kacang mete (Oesman, 2017: 3).

Kacang mete biasanya diproduksi sebagai oleh – oleh khas suatu daerah, seperti di Sulawesi Tenggara kacang mete diolah menjadi makanan ringan, seperti cokelat, tenteng, *brownies*, bagea, keripik, serta digoreng dan diberi penyedap rasa atau saus gula merah. Produk olahan kacang mete merupakan produk lokal yang menjadi salah satu sumber pendapatan di Sulawesi Tenggara. Namun, untuk bersaing di pasar nasional maupun internasional olahan kacang mete perlu dikembangkan menjadi produk baru yang lebih inovatif dan lebih menarik, serta unggul dalam aspek kesehatan.

Berbicara mengenai nutrisi dan hidup sehat mengharuskan untuk mengonsumsi makanan yang rendah lemak dan rendah kolesterol. Hal ini menyebabkan meningkatnya permintaan produk yang dapat mengatasi terjadinya masalah kesehatan, serta dapat memenuhi kebutuhan gizi. Salah satu contoh produknya adalah susu. Keunggulan dari kacang mete adalah dapat diolah menjadi produk susu nabati, karena memiliki rasa yang

*creamy, nutty* dan manis. Jika dibandingkan dengan susu sapi yang mengandung 150 gram kalori dan 8 gram lemak, susu kacang mete hanya mengandung 25 gram kalori dan 2 gram lemak (Lestari, 2020: 3).

Hanya saja susu merupakan produk yang tidak dapat bertahan dalam jangka panjang, sehingga muncul inovasi untuk membuat produk susu fermentasi karena memiliki umur simpan yang lebih lama, yaitu *yoghurt*. *Yoghurt* merupakan produk hasil fermentasi susu yang terbuat dari susu dengan bantuan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Selain dari susu hewani, *yoghurt* juga dapat dihasilkan dari campuran susu nabati (susu kacang – kacang) dan susu skim (Sumantri, 2004 dalam Fatmawati *et al*, 2013: 1). Bahkan terdapat beberapa penelitian yang telah membuat *yoghurt* menggunakan susu nabati sepenuhnya, seperti *yoghurt* kedelai.

*Yoghurt* sendiri sudah sangat populer di seluruh dunia khususnya di Indonesia. *Yoghurt* dikenal sebagai *functional food*, yaitu pangan yang berkontribusi besar untuk kesehatan (Jannah, 2019: 2). Menurut Peraturan BPOM No 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan, angka konsumsi masyarakat Indonesia terhadap susu fermentasi termasuk *yoghurt* perharinya adalah sebanyak 155 gram perorang. Meskipun angka tersebut jauh lebih kecil dari angka konsumsi *yoghurt* negara lain, tetapi angka tersebut diprediksi akan meningkat setiap tahunnya.

Berdasarkan data Kementerian Perindustrian (2016) dalam Rohman (2020: 98), menunjukkan angka impor *yoghurt* dari tahun 2012 – 2016

mengalami peningkatan sebanyak 225,98%. Hal ini beriringan dengan peningkatan kebutuhan masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi *yoghurt*. Semakin banyak masyarakat yang menyukai *yoghurt*, maka semakin banyak pula produksi yang dilakukan.

Menurut Astawan (2008) dalam Syainah *et al* (2014: 1) *yoghurt* mempunyai banyak manfaat bagi tubuh, antara lain sebagai antidiare, antikanker, membantu saluran pencernaan, meningkatkan pertumbuhan, membantu penderita *lactose intolerance* dan mengatur kadar kolesterol dalam darah. Biasanya *yoghurt* dapat dikonsumsi langsung atau diolah sebagai *dressing* pada salad. Tetapi karena rasanya yang cenderung asam membuat beberapa orang tidak menyukainya, sehingga diperlukan adanya diversifikasi dalam pembuatan *yoghurt*, seperti membuat *yoghurt* yang tidak terlalu asam dengan mengurangi waktu fermentasi sesuai tingkat keasaman yang diinginkan, serta penambahan bahan pemanis, pewarna, penstabil maupun perasa agar memiliki daya tarik lebih.

Oleh karena itu, peneliti mengharapkan agar produk *yoghurt* kacang mete ini bisa diterima dan disukai oleh masyarakat, sehingga dapat menjadi produk lokal baru yang unggul di Sulawesi Tenggara khususnya di kota Kendari. Karena *yoghurt* kacang mete merupakan produk yang inovatif dan menarik, namun tetap memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan.

## **B. Rumusan Masalah**

Pada penelitian ini peneliti mengambil permasalahan sebagai berikut :

Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat kota Kendari terhadap *yoghurt* kacang mete dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa?

### **C. Batasan Masalah**

Agar penelitian ini tidak keluar dari permasalahan, maka dalam penelitian ini peneliti membatasi masalah pada tingkat kesukaan masyarakat kota Kendari terhadap *yoghurt* kacang mete yang dinilai dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah :

Untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan masyarakat kota Kendari terhadap *yoghurt* kacang mete dari aspek aroma, warna, tekstur dan rasa.

### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, yaitu menambah pengetahuan mengenai tingkat kesukaan masyarakat kota Kendari terhadap *yoghurt* kacang mete.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta, yaitu dapat menjadi bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, khususnya di bidang kuliner.
3. Bagi masyarakat, yaitu menambah wawasan dalam inovasi pengembangan produk baru.