

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP DODOL COKLAT DARI BIJI KAKAO

Muhammad Assagaf*)

Badan Riset Inovasi Nasional, Gedung B.J. Habibie

*)Correspondence email: assagaf_met@yahoo.com

Gufira Asur

Program Studi Agribisnis STP Labuha, Halmahera Selatan, Maluku Utara

Suhdan Kasuba

Program Studi Agribisnis STP Labuha, Halmahera Selatan, Maluku Utara

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis preferensi konsumen terhadap Dodol Coklat dari biji kakao asal Bacan. Dalam pelaksanaan penelitian yang digunakan metode survei dengan jumlah responden penelitian sebanyak 80 orang yang dipilih dengan sengaja pada masyarakat Desa Labuha Kabupaten Halmahera Selatan dengan jumlah responden laki laki dan perempuan dari kelompok umur yang masuk dalam kategori umur, 10 sampai 20 tahun, 21-35 tahun dan 36-65 tahun. Analisis data yang digunakan metode deskriptif kualitatif dan multiatribut Fishbein. Parameter yang diamati adalah parameter fisik dari produk dododl yaitu organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan overall. Berdasarkan hasil penelitian parameter organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan overall terhadap tingkat kesukaan dodol coklat dari biji kakao berbeda secara signifikan. Dodol coklat yang menjadi preferensi konsumen di Labuha Bacan Kabupaten Halmahera Selatan adalah dodol berwarna coklat tua, dodol yang mempunyai aroma coklat, rasa dodol lebih kuat rasa coklat, bertekstur kenyal, berukuran sedang. Total nilai dari semua atribut yang diperoleh adalah nilai 93,93 menandakan konsumen berada dalam kategori suka terhadap dodol coklat biji kakao. Atribut dodol coklat biji kakao yang menjadi perhatian oleh konsumen untuk membeli dodol coklat biji kakao di desa labuha mulai dari yang paling diperhatikan sampai dengan yang kurang diperhatikan yaitu rasa dodol, warna dodol, tekstur dodol, aroma dodol, dan ukuran dodol. Secara keseluruhan preferensi konsumen terhadap dodol coklat di Labuha Bacan Kabupaten Halmahera Selatan termasuk kategori suka.

Kata Kunci : dodol, kakao, organoleptik, preferensi konsumen

I. PENDAHULUAN

Komoditas kakao Indonesia sebagian besar dihasilkan oleh perkebunan rakyat yaitu dengan luas mencapai 95 persen. Luas areal tanam di Indonesia menjadi 1.658.421 ha pada tahun 2017. Produktivitas tahun 2017 sekitar 4.085 kg/ha, dengan total produksi

sekitar 590,684 ton. Provinsi Maluku Utara merupakan salah satu daerah penghasil kakao walaupun tidak sebanyak daerah Sulawesi dan Sumatera. Dengan luas areal tanam sekitar 32,437 ha. Produktivitas sekitar 645 kg/ha dengan total produksi sekitar 8,527 ton. Sedangkan Kabupaten Halmahera Selatan dengan luas areal tanam 4,120 ha. Produktivitas sekitar 1.135 kg/ha dengan total produksinya sebesar 1.546 ton [6].

Pada saat ini kurang lebih 40% produksi biji kakao digunakan untuk kebutuhan industri pengolahan biji kakao dalam negeri, sedangkan selebihnya diekspor. Menurut [8], Sebagian besar ekspor kakao kita dalam bentuk biji kakao, sedangkan dalam bentuk produk olahan baru mencapai 20% produk setengah jadi yang meliputi produk lemak coklat (*cocoa butter*), produk pasta coklat (*cocoa paste*) dan produk bubuk coklat (*cocoa powder*). khususnya anak-anak dan remaja [4]. Biji kakao mengandung 35-50% lemak, 15% pati, 15% protein, 1-4% theobromin, dan 0,07-0,36% kafein [5]. Kakao dan produknya merupakan sumber komponen fenolik (12-18%) yang berpotensi sebagai antioksidan [2].

Proses pengolahan yang dilakukan pada kakao ditingkat petani pada saat ini tidak mencerminkan tingginya tingkat konsumsi coklat, hal ini dapat dilihat dari petani yang hanya melakukan proses pengeringan saja. Hal ini memberi dampak pada rendahnya pendapatan petani yang hanya menjual biji kakao kering tanpa melakukan fermentasi dan mengolah lebih lanjut menjadi produk olahan coklat yang memberi nilai tambah.

Dodol coklat telah banyak dijual di pasaran, namun dodol coklat tersebut dibuat sebagian besar menggunakan bubuk coklat pabrikan dengan merek tertentu yang dijual di pasar, sehingga kurang mendayagunakan potensi biji kakao yang ada. Oleh karena itu diperlukan teknologi alternatif pengolahan biji kakao yang sederhana menjadi suatu produk yang dapat meningkatkan nilai tambah dari kakao, mudah dan dapat dijangkau oleh petani kakao. Teknologi pengolahan biji kakao yang sederhana yaitu berupa teknologi pembuatan dodol coklat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh tingkat kesukaan konsumen terhadap dodol coklat dari biji kakao dan pengaruh faktor Warna, Kenampakan, Aroma, Tekstur dan rasa secara parsial terhadap preferensi konsumen dodol coklat dari biji kakao.

II. METODE DAN PROSEDUR

Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah Biji Kakao kering asal yang dibeli di tingkat petani yang siap dijual ke pedagang biji kakao. Sebelum digunakan biji kakao direfermentasi menggunakan ragi roti (*Saccromyces cerevisiae*), bahan tambahan lainnya yaitu tepung beras, tepung ketan, gula aren), gula pasir dan santan kelapa.

Metode Penelitian

Fokus dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap keputusan konsumen dalam memilih produk dodol coklat dan dilakukan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan menggunakan teknik pendekatan observasi, wawancara dan penyebaran kuisioner kepada responden. Dalam penelitian ini parameter yang diamati adalah tingkat kesukaan meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, keseluruhan (overall) dengan penilaian menggunakan skala hedonik yaitu sangat suka = 5, suka = 4, netral = 3, tidak suka = 2, sangat tidak suka = 1 dan preferensi konsumen meliputi atribut warna (coklat tua dan coklat muda), aroma (aroma coklat seimbang dengan aroma bahan tambahan) rasa (dominan rasa coklat dan seimbang dengan rasa bahan tambahan), tekstur (kenyal dan agak keras), dan ukuran (besar dan sedang) terhadap produk dodol coklat yang diujikan..

Penentuan Sampel Responden

Sampel pada penelitian ini ditentukan secara sengaja disebabkan yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah masyarakat desa Labuha yang terpilih dengan jumlah responden sebanyak 80 orang. Jumlah responden ini dianggap sudah berjumlah diatas batas minimal 30 orang responden, dimana rata-rata distribusi peluang akan mengikuti sebaran normal. Responden laki laki dan perempuan dari umur yang masuk dalam kategori umur, 10 sampai 20 tahun, 21-35 tahun dan 36-65 tahun.

Pelaksanaan Penelitian

Fermentasi Biji Kakao dan Pembuatan Bubuk Coklat

Sortasi biji kakao asalan untuk memisahkan antara biji kakao yang baik dan yang jelek adalah langkah awal dalam dalam proses pembuatan bubuk coklat, selanjutnya ditimbang dan kemudian direndam dalam air bersuhu 40°C selama 15 menit dan selanjutnya direfermentasi menggunakan ragi roti (*Saccromyces cerevisiae*) selama 3 hari dan selanjutnya dicuci dan dikeringkan, kemudian biji kakao kering disangrai menggunakan wajan. Proses pada tahapan ini dilakukan untuk menghasilkan biji kakao dengan aroma dan flavor yang khas coklat. Tahap berikutnya yaitu biji kakao hasil sangria di kupas kulitnya untuk menghasilkan Nibs yang nantinya akan dihaluskan menggunakan blender, untuk menghasilkan bubuk kakao yang lolos ayakan 40 mesh.

Pembuatan dodol coklat

Bahan utama dalam komposisi dodol coklat yaitu tepung ketan sebanyak 23,85%, tepung beras sebanyak 2,39%, Gula aren sebanyak 53,67% dan bubuk coklat sebanyak 16,77% serta masing-masing 1 liter santan kental dan santan encer. Total berat tepung ketan dan tepung beras yang digunakan 440g. Tahapan pembuatan dodol coklat dilakukan dalam 8 langkah proses sebagai berikut :

1. Tepung/bubuk kakao selanjutnya diblender bersama-sama dengan santan encer
2. Siapkan campuran tepung beras dan tepung ketan yang sudah disangrai
3. Campurkan biji kakao dengan sebagian santan encer kemudian di blender
4. Hasil blenderan santan dan biji kakao dicampurkan dengan tepung ketan dan tepung beras encer
5. Didihkan santan pukot dan gula
6. Setelah mendidih campurkan semua bahan yang sudah di campur
7. Aduk hingga kalis dan matang
8. Selanjutnya setelah dodol matang kemudian didinginkan semalam (tidak lebih dari 12 jam) agar menghasilkan dodol yang gampang untuk dibentuk.

Pengamatan

Pengujian mutu fisik dari dodol dengan uji organoleptik gunakan skala hedonik melalui para panelis terbatas untuk mendapatkan Warna, Aroma, Tekstur, dan rasa dodol coklat yang tepat. Hasil uji organoleptik dodol coklat dilanjutkan dengan produksi dodol coklat untuk uji preferensi terhadap 80 orang panelis tidak terlatih di Labuha Bacan Halmahera Selatan.

Analisis data

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis preferensi konsumen dengan metode analisis multi atribut fishbein yang diperoleh dari penjumlahan nilai rata-rata atribut dari seluruh responden selanjutnya dihitung menggunakan metode analisis fishbein sebagai berikut:

$$A_o = \sum_{i=1}^n b_i \cdot e_i \quad (1)$$

Keterangan:

A_o: sikap responden terhadap dodol coklat dari biji kakao; b_i : tingkat kepercayaan responden terhadap atribut; e_i : tingkat kepentingan responden terhadap atribut [1]

Tahapan:

Diawali dengan penetapan nilai kepercayaan terhadap atribut dodol coklat (b_i) dengan cara menetapkan standar nilai (scoring) dengan menggunakan skala likert, yaitu: 5 = sangat baik, 4 = baik, 3 = netral, 2 = tidak baik, 1 = sangat tidak baik. Kemudian untuk mencari nilai kepercayaan terhadap dodol coklat (b_i) dilakukan dengan membagi banyaknya jawaban responden dengan jumlah responden, yaitu:

$$B_i = \frac{5a + 4b + 3c + 2d + e}{a + b + c + d + e} \quad (2)$$

Keterangan:

bi : nilai kepercayaan terhadap dodol coklat biji kakao; a: jumlah responden yang memilih sangat baik; b : jumlah responden yang memilih baik; c: jumlah responden yang memilih netral; d : jumlah responden yang memilih tidak baik; e: jumlah responden yang memilih sangat tidak baik

Menentukan evaluasi (ei) mengenai atribut dengan menentukan standar penilaian (*scoring*) dengan menggunakan skala likert, yaitu: 5= sangat penting, 4= penting, 3= netral, 2 = tidak penting, 1= sangat tidak penting.

Kemudian skor masing-masing atribut dikalikan dengan frekuensi jawaban responden untuk mengetahui nilai evaluasi konsumen terhadap atribut dodol coklat biji kakao. Menentukan Nilai Sikap Obyek (Ao) :

$$Ao = bi.ei \quad (3)$$

Dimana :

Ao: Ekspresi sikap konsumen terhadap dodol coklat dari biji kakao

bi : Ekspresi seberapa besar keyakinan responden terhadap atribut

ei : Ekspresi seberapa besar keyakinan responden terhadap atribut

Kategori sikap responden terhadap dodol coklat diketahui dengan menetapkan skala interval terlebih dahulu, menurut [1], untuk mencari interval skala digunakan rumus :

$$Rs = \frac{m-n}{b} \quad (4)$$

Dimana :

RS : Rentang skala

m : Nilai skor terbesar

n : Nilai skor terkecil

b : Banyak kelas yang dibentuk

Skala interval diperoleh dari hasil pengurangan nilai (ei) yang tertinggi yang mungkin muncul (5,00) dan nilai terendah (1,00) kemudian dibagi dengan skala interval yang dibentuk (5).

$$\text{Rentang Skala} = \frac{5,00 - 1,00}{5} = 0,80 \quad (5)$$

Maka hasil perhitungan lengkapnya adalah sebagai berikut :

1). 4,21 – 5,00 sangat penting/sangat percaya; 2). 3,41 – 4,20 penting/percaya; 3). 2,61 – 3,40 netral/biasa; 4). 1,81 – 2,60 tidak penting/tidak percaya; 5). 1,00 – 1,80 sangat tidak suka

Untuk kategori analisa preferensi konsumen terhadap dodol coklat maka ditetapkan juga skala interval, perhitungannya sebagai berikut :

$$\text{Rentang Skala} = \frac{125 - 5}{5} = 24 \quad (6)$$

Skor terbesar diperoleh dari (skor kepentingan x skor kepercayaan x jumlah atribut), yaitu 5 x 5 x 5 = 125, sedangkan skor terkecil diperoleh dari jumlah skor atribut

kepentingan/kepercayaan 5. Dari hasil penjumlahan maka skala interval untuk melihat preferensi responden terhadap dodol coklat yaitu: 5-29 (Sangat tidak suka); 30-54 (tidak suka); 55-79 (netral); 80-104 (suka); 104-128 (sangat suka).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Warna

Skor penilaian warna dodol coklat dari 80 panelis adalah rata-rata sebesar 4,15 atau suka, bila dilihat lebih jauh lagi, ada 16 % panelis yang sangat suka dengan warna dari dodol coklat, sedangkan persentasi terbesar yaitu 83% atau 66 orang panelis menyatakan suka dengan warna dari dodol coklat, dan hanya 1 % yang menyatakan netral. Penggunaan biji kakao dan gula aren menghasilkan dodol dengan warna coklat tua yang disukai oleh mayoritas panelis masyarakat Labuha hal ini disebabkan oleh Warna nibs coklat pada penambahan dalam jumlah tertentu akan menghasilkan dodol coklat dengan warna yang lebih pekat, kepekatan warna ini diduga karena digunakan tepung nibs biji kakao secara langsung dalam campuran pembuatan dodol coklat. .

Aroma

Skor penilaian aroma dodol coklat dari 80 panelis adalah rata-rata sebesar 3,6 atau netral sampai dengan suka, bila dilihat lebih jauh lagi, ada 3 % panelis yang sangat suka dengan aroma dari dodol coklat, sedangkan persentasi terbesar yaitu 56% atau 45 orang panelis menyatakan suka dengan aroma dari dodol coklat, dan ada 40 % atau ada sebanyak 32 orang panelis yang menyatakan netral. Penggunaan biji kakao dan gula aren menghasilkan dodol dengan aroma coklat yang disukai oleh mayoritas panelis masyarakat Labuha hal ini disebabkan komposisi nibs kakao yang digunakan dalam pembuatan dodol kakao sangat mempengaruhi aroma khas coklat. Proses fermentasi biji kakao dan proses sangrai berperan pada aroma yang terbentuk, flavor yang berperan dalam pembentuk aroma adalah Senyawa aldehid, keton, dan beberapa senyawa karbonil lainnya [3].

Rasa

Skor penilaian rasa dodol coklat dari 80 panelis adalah rata-rata sebesar 4,63 atau suka sampai dengan sangat suka, bila dilihat lebih jauh lagi, persentasi terbesar 62 % atau ada 50 orang panelis yang sangat suka dengan rasa dari dodol coklat, sedangkan 38% atau 30 orang panelis menyatakan suka dengan rasa dari dodol coklat, dan ada 0 % atau tidak ada panelis yang netral, tidak suka dan sangat tidak suka rasa dari dodol coklat. Komponen kimia yang diduga sebagai pembentuk cita rasa coklat antara lain polifenol, teobromin, dan asam-asam organik lainnya.

Tekstur

Skor penilaian tekstur dodol coklat dari 80 panelis adalah rata-rata sebesar 4,25' bila dilihat lebih jauh lagi, persentasi terbesar 27 % atau ada 22 orang panelis yang sangat suka dengan tekstur dari dodol coklat, sedangkan 70 % atau 56 orang panelis menyatakan suka dengan rasa dari dodol coklat, dan ada 3 % atau ada 2 panelis yang netral terhadap tekstur dari dodol coklat. Karakter dari tekstur dodol coklat yang dihasilkan memiliki tekstur plastis, diduga kandungan lemak dari kakao yang cukup tinggi juga memperkuat terbentuknya tekstur plastis dari dodol. Sifat plastis ini akan terbentuk akibat adanya lemak yang mengandung Kristal trigliserida yang bercampur dengan udara [5].

Keseluruhan (Overall)

Skor penilaian keseluruhan dodol coklat dari 80 panelis adalah rata-rata sebesar 4,19' bila dilihat lebih jauh lagi, persentasi terbesar 21 % atau ada 17 orang panelis yang sangat suka dengan keseluruhan dari dodol coklat, sedangkan 76 % atau 61 orang panelis menyatakan suka dengan rasa dari dodol coklat, dan ada 3 % atau ada 2 panelis yang netral terhadap tekstur dari dodol coklat. Dodol coklat dengan warna coklat tua, tekstur plastis, aroma, dan rasa khas coklat adalah dodol coklat adalah atribut yang disukai secara keseluruhan oleh responden

Preferensi Konsumen

Atribut preferensi konsumen yang menjadi pertanyaan terhadap responden adalah 5 pertanyaan, yang terdiri dari masing-masing 2 pilihan untuk atribut dodol coklat yang disajikan.

Tabel 1. Preferensi konsumen Dodol Coklat Dari Biji Kakao

Atribut	Kategori/level	Jumlah	Persentase (%)
Warna	Coklat	78	97,5%
	Coklat muda	2	2,5%
Aroma	Aroma Coklat	71	88,8%
	seimbang dengan aroma bahan tambahan	9	11,3%
Rasa	Lebih kuat rasa coklat	50	62,5%
	seimbang dengan rasa bahan tambahan	30	37,5%
Tekstur	Kenyal	80	100,0%
	Agak Keras	0	0,0%
Ukuran	Besar	33	41,3%
	Sedang	47	58,8%

Hasil analisis preferensi konsumen (Tabel 1) bahwa dodol coklat biji kakao yang disukai oleh responden di Labuha, Bacan Kabupaten Halmahera Selatan adalah Dodol dengan warna coklat gelap dengan jumlah responden sebanyak 78 orang (97,5%) orang yang memilih. Untuk hasil analisis preferensi terhadap aroma dari dodol coklat bahwa aroma dodol coklat biji kakao yang disukai oleh responden adalah Aroma coklat lebih kuat dengan jumlah pemilih adalah sebanyak 71 orang (88,8%). Dari Hasil analisis preferensi menunjukkan bahwa rasa dodol yang paling disukai responden adalah lebih kuat ke rasa coklat dengan jumlah responden yang memilih sebanyak 50 orang (62,5%). Untuk Tekstur yang paling disukai responden adalah tekstur dodol yang kenyal dengan jumlah responden 80, Semua responden lebih suka yang kenyal. Demikian untuk ukuran dodol yang paling disukai adalah dodol dengan ukuran sedang dimana ada sejumlah 47 orang yang memilih (58%).

Kepercayaan dan Kepentingan Terhadap Atribut-atribut Dodol coklat biji kakao

Keyakinan dari responden terhadap atribut rasa dodol adalah yang paling baik sehingga dapat dikatakan responden mempunyai keyakinan bahwa rasa dodol yang disukai oleh responden adalah rasa dodol yang paling baik. Hal ini dapat ditunjukkan dengan nilai rasa dari dodol coklat hasil penilaian responden memiliki nilai 4,9 atau berada pada kisaran nilai antara 4,21- 5,00. Atribut rasa adalah atribut yang sangat dipentingkan oleh responden karena kualitas dari dodol coklat dapat dibedakan dengan atribut ini, sedangkan atribut ukuran dodol coklat diyakini kurang berpengaruh pada penerimaan produk ini, hal ini ditunjukkan dengan nilai hanya rata-rata sebesar 3,96 atau pada kisaran nilai 3,41-4,20 (Tabel 2)

Tabel 2. Kepercayaan Responden (bi) terhadap atribut dodol coklat

Atribut Dodol	Nilai Organoleptik					Total	Rata-rata
	5	4	3	2	1		
Warna	60	19	1	0	0	80	4,74
	300	76	3	0	0	379	
Aroma	6	73	1	0	0	80	4,06
	30	292	3	0	0	325	
Rasa	74	4	2	0	0	80	4,90
	370	16	6	0	0	392	
Tekstur	35	26	19	0	0	80	4,20
	175	104	57	0	0	336	
Ukuran	7	63	10	0	0	80	3,96
	35	252	30	0	0	317	

.Responden paling mempertimbangkan Atribut dalam memilih dodol coklat adalah atribut rasa dodol dengan skor 4,66 dengan kisaran nilai skor antara 4,21-5,00 sehingga dapat dikatakan bahwa penilaian responden merupakan factor yang penting dari sikap terhadap pembelian dodol coklat. Hasil perkalian dari angka penilaian keyakinan (bi) dan nilai kepentingan (ei) terhadap atribut dodol coklat, menghasilkan nilai indeks sikap responden (Ao). Hal ini menunjukkan bahwa atribut warna, aroma, rasa, tekstur dan ukuran. pada dodol coklat menjadi aspek yang penting pada penilaian responden (Tabel 3).

Tabel 3. Kepentingan Responden (Ei) Terhadap Atribut Dodol Coklat

Atribut Dodol	Nilai Organoleptik					Total	Rata-rata
	5	4	3	2	1		
Warna	27	45	8	0	0	80	4,24
	135	180	24	0	0	339	
Aroma	7	72	1	0	0	80	4,08
	35	288	3	0	0	326	
Rasa	53	27	0	0	0	80	4,66
	265	108	0	0	0	373	
Tekstur	44	34	2	0	0	80	4,53
	220	136	6	0	0	362	
Ukuran	16	45	14	5	0	80	3,90
	80	180	42	10	0	312	

Diketahui bahwa indeks sikap responden terhadap atribut yang dipertimbangkan pembelian dodol coklat mulai dari yang paling tinggi sampai yang terendah adalah rasa sebesar 22,85, warna sebesar 20,08, tekstur sebesar 19,01, aroma sebesar 16,55 dan ukuran sebesar 15,45. Dapat dikatakan bahwa berdasarkan rengking sikap responden, tingginya nilai Ao akan mempengaruhi atribut dodol tersebut menduduki peringkat yang pertama yang paling dipertimbangkan oleh responden, demikian pula seterusnya. Sehingga hal ini menunjukkan bahwa yang menduduki rengking pertama adalah atribut rasa, rengking kedua adalah atribut warna, rengking ketiga adalah atribut tekstur, rengking keempat adalah atribut aroma dan yang kelima adalah atribut ukuran (Tabel 4).

Tabel 4. Sikap Responden terhadap dodol coklat di labuha Bacan

Atribut Dodol	Kepercayaan (bi)	Kepentingan (ei)	Sikap (Ao)	Peringkat
Warna	4,74	4,24	20,08	II
Aroma	4,06	4,08	16,55	IV
Rasa	4,90	4,66	22,85	I
Tekstur	4,20	4,53	19,01	III
Ukuran	3,96	3,90	15,45	V
Jumlah			93,93	

IV. KESIMPULAN

1. Tingkat kesukaan dodol coklat dari biji kakao berdasarkan parameter organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan overall berbeda secara signifikan. Dengan tingkat kesukaan pada parameter rasa dodol yang lebih tinggi dibandingkan dengan parameter organoleptik lain.
2. Dodol coklat yang menjadi preferensi konsumen di Labuha Bacan Kabupaten Halmahera Selatan adalah dodol berwarna coklat tua, dodol yang mempunyai aroma coklat, rasa dodol lebih kuat rasa coklat, bertekstur kenyal, berukuran sedang. Total nilai skor dari semua atribut menandakan konsumen berada dalam kategori suka terhadap dodol coklat biji kakao dengan nilai sebesar 93,93. Atribut dodol coklat biji kakao yang diperhatikan oleh konsumen dalam keputusan pembelian dodol coklat biji kakao di Desa Labuha masing-masing dari yang paling perhatikan sampai dengan yang kurang diperhatikan yaitu rasa dodol, warna dodol, tekstur dodol, aroma dodol, dan ukuran dodol. Secara keseluruhan preferensi konsumen terhadap dodol coklat di Labuha Bacan Kabupaten Halmahera Selatan termasuk kategori suka.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Putri, 2017. Skripsi Preferensi Konsumen Terhadap Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Padang (Studi Kasus "Pasar Raya" Kota Padang). Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2017.
- [2] Othman, A. Ismail, N. A. Ghani, dan I. Adenan, 2007. Antioxidant capacity and phenolic content of cocoa beans. *Food Chemistry* Volume 100, Issue 4, 2007, Pages 1523-1530.
- [3] F. Dzulqarnain, 2013. Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Asetat Pada Biokonversi keping Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Pasta Kakao. Thesis. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- [4] F. Nurainy, O. Nawansih dan M. M. Sitanggang. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubuk Coklat Dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Dodol Coklat

- [5] R.A Rizza, V.Liang, , M. Mc.Mohan, and G.Harrison., 2000. Encyclopedia of Foods : A Guide to Healthy Nutrition. Academic Press. London Nutr. 73: 36 – 40: 403-406.
- [6] Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas kakao, 2017.
- [7] Sukarsih. 2011. Pembuatan Dodol Labu Kuning. Jurnal Teknologi Kerumahtanggan Jurusan PKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar Vol. 4 No. 1 November, Tahun 2011. 103 halaman
- [8] T. Wahyudi, dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya, Jakarta.