

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pelaksanaan Penelitian

Penulis melakukan pelaksanaan penelitian dengan tahapan berikut :

1. Pembelian pemilihan bahan baku penelitian seperti Wortel, Jantung Pisang, Bumbu Abon seperti Bawang Putih, Lengkuas, Bawang Merah, Cabai Keriting, Ketumbar, Daun salam, Daun Jeruk, Santan, Garam dan Gula .
2. Pengolahan bahan baku untuk dijadikan abon yaitu dengan mencuci bahan baku seperti wortel, jantung pisang dan bumbu abon lainnya.



Gambar 4. 1 Mencuci Wortel



Gambar 4. 2 Mencuci Jantung Pisang

3. Setelah bahan baku sudah bersih selanjutnya adalah proses pengolahan, Wortel yang sudah bersih di parut dengan ukuran yang agak besar.



Gambar 4. 3 Wortel yang sudah diparut

4. Jantung Pisang dipotong *slice*, lalu di rebus di air mendidih dengan santan hingga lunak, lalu ditiriskan.



Gambar 4. 4 Jantung pisang dipotong dan direbus

5. Siapkan bumbu halus seperti Bawang Putih, Lengkuas, Bawang Merah, Cabai Keriting, Ketumbar, lalu diblender hingga halus.



Gambar 4. 5 Blender bumbu hingga halus

6. Setelah itu bumbu halus ditumis dengan minyak hingga bumbunya harum lalu masukan Daun Salam, Lengkuas, dan Santan.



Gambar 4. 6 Tumis bumbu halus hingga harum

7. Setelah itu masukan jantung pisang yang sudah direbus dengan santan dan ampas wortel tumis hingga harum, lalu masukan sedikit air, garam, dan gula. Tumis hingga air menyusut.



Gambar 4. 7 Tumis Jantung Pisang dan Ampas Wortel dan beri rasa

- Setelah itu siapkan minyak panas lalu digoreng, hingga warna kecoklatan lalu ditiriskan.



Gambar 4. 8 Bentuk Abon Jantung Pisang dan Ampas Wortel

- Setelah produk Abon Vegetarian sudah jadi, penulis memasukan abon ke dalam kantong klip untuk di bagikan ke responden.



Gambar 4. 9 Kemasan Abon Jantung Pisang dan Ampas Wortel

- Penulis membagikan produk Abon Vegetarian kepada responden dan menyebar kuisisioner yang telah disiapkan.
- Setelah responden sudah mencicipi produk Abon, Penulis meminta untuk mengisi kuisisioner.
- Data yang sudah diperoleh dari survei kuisisioner kemudian dikumpulkan dan dijadikan data untuk dianalisis oleh penulis.
- Hasil analisis data tersebut selanjutnya akan diambil kesimpulan oleh penulis.

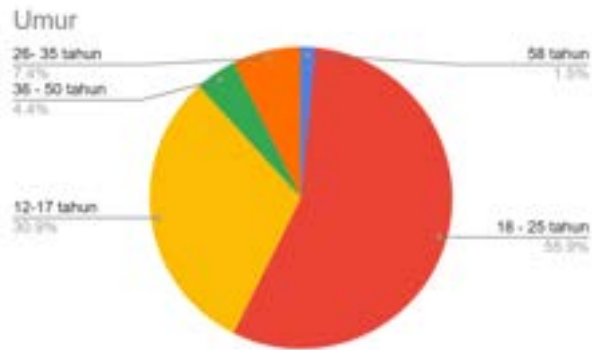
4.2. Hasil Penelitian

Berdasarkan rencana penulis menyebarkan 70 responden, namun yang kembali/mengisi hanya sebanyak 68 responden. Berikut adalah analisis data hasil penelitian mengenai persepsi konsumen terhadap Abon Vegetarian berbahan Bunga Jantung Pisang tersebut :

1. Karakteristik Responden

a. Umur

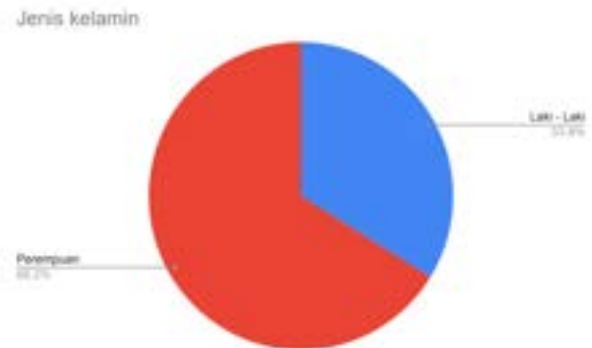
Kelompok usia 12–17 tahun: 21 orang (30,9%), Kelompok usia 18–25 tahun: 38 orang (55,9%), Kelompok usia 26–35 tahun: 5 orang (7,4%), Kelompok usia 36–50 tahun: 3 orang (4,4%), dan Usia 58 tahun: 1 orang (1,5%)



Gambar 4. 10 Hasil diagram umur

b. Jenis Kelamin

Perempuan: 45 orang (66,2%), Laki-laki: 23 orang (33,8%)



Gambar 4. 11 Hasil diagram Jenis Kelamin

2. Frekuensi Konsumsi Abon

Sangat Sering: 9 orang (13,2%), Sering: 28 orang (41,2%), Jarang: 31 orang (45,6%), dan Belum Pernah: 0 orang (0%).



Gambar 4. 12 Hasil diagram frekuensi konsumsi Abon

3. Pengalaman dengan Abon Vegetarian

Pernah mengonsumsi: 39 orang (57,4%), Belum pernah: 29 orang (42,6%).



Gambar 4. 13 Hasil diagram pengalaman konsumsi Abon Vegetarian

4. Persepsi Terhadap Rasa

a. Kesesuaian rasa dengan ekspektasi

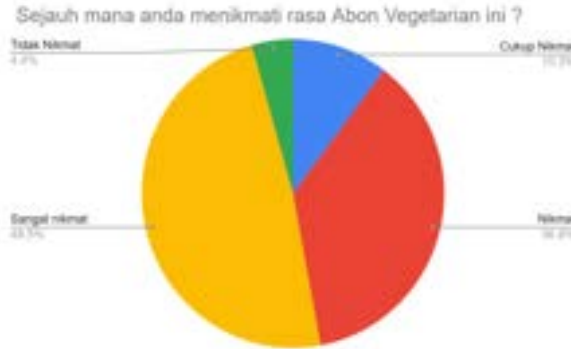
Sangat Sesuai: 24 orang (35,3%), Sesuai: 35 orang (51,5%), Cukup Sesuai: 6 orang (8,8%), dan Tidak Sesuai: 3 orang (4,4%).



Gambar 4. 14 Hasil diagram kesesuaian rasa dengan ekspektasi

b. Kenikmatan rasa

Sangat Nikmat: 33 orang (48,5%), Nikmat: 25 orang (36,8%), Cukup Nikmat: 7 orang (10,3%), dan Tidak Nikmat: 3 orang (4,4%).



Gambar 4. 15 Hasil diagram konsumen menikmati rasa Abon Vegetarian

5. Persepsi Terhadap Tekstur

a. Kesesuaian tekstur

Sangat Sesuai: 23 orang (33,8%), Sesuai: 35 orang (51,5%), Cukup Sesuai: 9 orang (13,2%), dan Tidak Sesuai: 1 orang (1,5%)



Gambar 4. 16 Hasil diagram kesesuaian tekstur

b. Kemudahan dikunyah

Sangat Mudah: 23 orang (33,8%), Mudah: 38 orang (55,9%), Cukup Mudah: 6 orang (8,8%), dan Tidak Mudah: 1 orang (1,5%)



Gambar 4. 17 Hasil diagram tekstur Abon Vegetarian mudah dikunyah

6. Penilaian Penampilan Produk

Sangat Menarik: 22 orang (32,4%), Menarik: 38 orang (55,9%), Cukup Menarik: 7 orang (10,3%), dan Tidak Menarik: 1 orang (1,5%).



Gambar 4. 18 Hasil diagram penilaian penampilan produk

7. Inovasi Bahan Dasar

Sangat Menarik: 39 orang (57,4%), Menarik: 21 orang (30,9%), Cukup Menarik: 7 orang (10,3%), dan Tidak Menarik: 1 orang (1,5%).



Gambar 4. 19 Hasil diagram penggunaan Bunga Jantung Pisang menjadi Abon Vegetarian

8. Minat Pembelian dan Rekomendasi

a. Minat Membeli

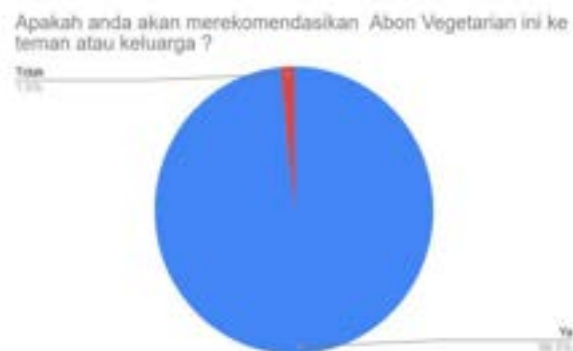
Sangat Tertarik: 30 orang (44,1%), Tertarik: 28 orang (41,2%), Cukup Tertarik: 9 orang (13,2%), dan Tidak Tertarik: 1 orang (1,5%).



Gambar 4. 20 Hasil diagram minat membeli

b. Merekomendasikan ke Orang Lain

Ya: 67 orang (98,5%), dan Tidak: 1 orang (1,5%)



Gambar 4. 21 Hasil diagram rekomendasi ke orang lain

c. Pandangan terhadap Kesehatan Produk

Menganggap produk sehat: 67 orang (98,5%), dan Tidak menganggap sehat: satu orang (1,5%).



Gambar 4. 22 Hasil diagram pandangan terhadap Kesehatan

4.3. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden berasal dari kelompok usia produktif (18–25 tahun), yang merupakan target pasar potensial bagi produk makanan sehat dan inovatif seperti abon vegetarian. Selain itu, dominasi responden perempuan juga memberikan gambaran bahwa segmen wanita lebih responsif terhadap produk makanan berbasis sayuran dan serat.

Frekuensi konsumsi abon yang tergolong tinggi dan fakta bahwa semua responden pernah mengonsumsi produk abon menunjukkan bahwa abon sudah dikenal luas dan memiliki tempat di preferensi konsumen. Namun, tingkat pengalaman terhadap abon vegetarian belum merata, meski lebih dari setengah responden telah mencobanya.

Dari segi cita rasa, mayoritas responden merasa rasa produk sesuai dengan ekspektasi dan menikmati rasanya. Hal ini penting sebagai indikator keberhasilan formulasi abon berbahan Bunga Jantung Pisang. Demikian pula dengan tekstur, mayoritas merasa tekstur produk sesuai dan mudah dikunyah, menunjukkan keberhasilan dalam pengolahan bahan dasar menjadi produk siap konsumsi yang nyaman secara sensorik.

Penilaian terhadap penampilan produk juga positif, mencerminkan pentingnya visual dalam memengaruhi minat beli. Respons yang sangat positif terhadap penggunaan bahan dasar inovatif seperti Bunga Jantung Pisang menunjukkan bahwa konsumen mulai menghargai pendekatan berkelanjutan dan *upcycling* dalam makanan.

Minat pembelian yang tinggi serta kesediaan merekomendasikan produk ini ke orang lain menjadi bukti nyata bahwa produk memiliki potensi komersial. Pandangan bahwa produk ini sehat memperkuat citra abon vegetarian sebagai alternatif pangan fungsional yang mendukung gaya hidup sehat.

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa pengembangan abon vegetarian dari Bunga Jantung Pisang mendapat respons positif dari konsumen dan memiliki potensi untuk diterima secara luas di pasar kuliner sehat dan inovatif.

4.4. Analisa Hasil Penelitian

Berdasarkan Hasil Penelitian dan Pembahasan, dapat disampaikan bahwa target pasar yang ideal adalah konsumen perempuan usia 18–25 tahun, sedangkan kekuatan Produk ada pada Rasa dan tekstur yang dinilai sesuai ekspektasi, penampilan menarik, dan persepsi sehat. Sementara untuk nilai inovatif, responden sangat menghargai penggunaan limbah pangan sebagai bahan utama (Jantung Pisang dan Ampas Wortel). Sedangkan untuk potensi pasar produk ini, diperoleh tingkat ketertarikan dan rekomendasi sangat tinggi (di atas 85%). Hal ini menunjukkan peluang besar untuk dikembangkan lebih lanjut secara komersial. Untuk membuat abon vegetarian ini, harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp. 534 per sekali proses pembuatan, yang menghasilkan sebanyak 12 kemasan dengan masing-masing berat 25 gram per kemasan. Produk ini memiliki daya tahan atau umur simpan selama tiga hari pada suhu ruang. Salah satu tantangan utama dalam proses produksinya adalah tingkat pengeringan abon, yang belum optimal karena keterbatasan alat, khususnya tidak tersedianya spinner untuk mengurangi kadar minyak secara efektif. Jadi agar produk bisa tahan lama harus mempunyai alat pengering abon yang dinamakan sebagai spinner. Lalu disimpan di wadah yang kedap udara atau di kemasan vacum.