



## RINGKASAN

**SELLA SEPTI EKASARI.** Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Panna Cotta dengan Kulit Pisang. *Analysis of Consumer Preference on Panna Cotta with Banana Peels.* Dibimbing oleh **FIRMAN MUHAMMAD BASAR.**

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan masakannya, masyarakat di Indonesia masih belum terlalu mengetahui bahan-bahan yang cocok sebagai bahan pangan, contohnya masyarakat masih sedikit yang menggunakan kulit pisang sebagai bahan pangan. Kulit pisang memiliki berbagai macam manfaat bahkan kulit pisang mengandung aktivitas antioksidan yang cukup tinggi dibandingkan dengan dagingnya. Panna cotta merupakan *dessert* yang berasal dari Italia. Pada umumnya, panna cotta menggunakan bahan pemanis sebagai bahan tambahan. Pada dasarnya pemanis buatan (*artificial sweeteners*) merupakan senyawa yang secara substansial memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi. Terkadang kita mengkonsumsi *dessert* dengan menggunakan pemanis yang memiliki kandungan gula yang sangat tinggi, hal tersebut akan berdampak negatif bagi kesehatan. Oleh karena itu, panna cotta dengan kulit pisang menjadi pilihan *dessert* sehat dengan indeks glikemik yang rendah.

Tujuan umum dari pembuatan tugas akhir ini yaitu menganalisis Preferensi Konsumen Terhadap Panna Cotta dengan Kulit Pisang. Penelitian ini dilakukan dengan cara menyebar kuesioner kepada masyarakat umum yang pernah mengkonsumsi panna cotta dengan kulit pisang. Pengamatan dilakukan di Banten pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan dari Januari 2021 sampai Maret 2021. Lalu melakukan pengambilan data tambahan menggunakan kuesioner. Pembuatan kuesioner, penyebaran kuesioner dan perhitungan serta pengolahan data kuesioner dilakukan pada tanggal 3 Juni 2021 sampai dengan 12 Juni 2021. Tujuan khusus pembuatan tugas akhir ini yaitu (1) mengkaji gambaran umum pengembangan produk Panna Cotta dengan Kulit Pisang (2) mengkaji tahap produksi meliputi persiapan, pengolahan dan pemorsian produk Panna Cotta dengan Kulit Pisang (3) menghitung kandungan gizi Panna Cotta dengan Kulit Pisang (4) menganalisis biaya bahan dan harga jual pada produksi Panna Cotta dengan Kulit Pisang (5) menganalisis preferensi konsumen terhadap produk Panna Cotta dengan Kulit Pisang. Hasil survey secara umum, responden mengetahui dan menyukai panna cotta dengan kulit pisang tetapi masih belum memperhatikan kandungan gizi dalam produk. Beberapa dari responden memiliki saran yaitu untuk membuat *topping* selain cokelat dan lebih baik vla coklat dipisah, agar rasa dan tekstur panna cotta lebih terjaga. Saran tersebut dapat diterima untuk mengembangkan produksi panna cotta dengan kulit pisang sesuai dengan preferensi konsumen.

*Kata Kunci:* Preferensi Konsumen, Panna Cotta, Kulit Pisang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University