



## RINGKASAN

MAULIDIAH ELBAN. Analisis Hubungan Karakteristik Responden dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Puding Jagung Aia Aka* Melalui Uji Hedonik. *Analysis of the Relationship between Respondent's Characteristics and the Level of Preference for Puding Jagung Aia Aka Product Characteristics Through Hedonic Test*. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI

Kabupaten Pasaman Barat memiliki potensi tanaman pangan dan palawija yang sangat besar, luas tanam yang terbesar dan memiliki potensi yaitu tanaman jagung. Selain itu, Daun cincau hijau telah dikenal sejak lama dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi berbagai penyakit seperti nyeri lambung hingga demam. Salah satu hidangan berasal dari jagung dan daun cincau yaitu *Puding Jagung Aia Aka*. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka* melalui uji hedonik. Tujuan khususnya yaitu menjelaskan gambaran umum produk, menghitung kandungan gizi dan kebutuhan gizi produk, menjelaskan karakteristik responden produk, menganalisis hubungan responden (jenis kelamin, umur) terhadap karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka*.

Desain pada penelitian ini adalah *cross sectional study*. Pemilihan lokasi pada penelitian dilakukan dengan metode *purposive sampling*, responden dipilih dengan pertimbangan kemudahan komunikasi serta tetangga dan teman terdekat yang lebih mudah untuk diminta mengisi kuisioner. Alat yang digunakan yaitu laptop dan *handphone*. Metode pengambilan data yaitu data primer berupa kuisioner dalam bentuk google form kepada 30 responden, lalu data uji hedonik diolah menggunakan *Microsoft excel*, serta menggunakan *software minitab 14* untuk mengetahui hubungan antar satu variabel dengan variabel lain secara linier.

*Puding Jagung Aia Aka* merupakan modifikasi produk puding dengan campuran *Aia Aka*. *Aia aka* merupakan minuman khas Sumatera Barat yang terbuat dari perasan daun cincau. Air perasan daun cincau ini nantinya akan mengental dan membentuk agar-agar. Puding sendiri dalam susunan makanan berfungsi sebagai *dessert* atau makanan penutup. Bahan utama dalam pembuatan *Puding Jagung Aia Aka* adalah jagung dan daun cincau. Kandungan gizi dalam 1 porsi sebanyak 133 kal, protein 2,3 g, lemak 1,1 g, dan karbohidrat sebanyak 30,6 g, berat 1 porsi *Puding Jagung Aia Aka* yaitu 160 gram. Responden dari jenis kelamin yaitu 67% perempuan dan 33 % laki-laki. Dari segi umur yaitu 63 % umur 20-29 tahun. 37 % umur 10-19 tahun. Berdasarkan hasil analisis korelasi menggunakan *software minitab 14* menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara karakteristik responden (jenis kelamin, umur) dengan karakteristik produk *Puding jagung Aia Aka*. Sehingga umur dan jenis kelamin tidak menjadi dasar dalam penetapan segmentasi produk. Keeratan hubungan antara karakteristik responden dengan karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka* yaitu rendah/lemah.

Kata kunci: *Aia Aka* , Daun cincau, Puding Jagung, *Software minitab*