

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP SAUS SINGKONG THAILAND DENGAN VARIASI JENIS SANTAN

Consumer Preference Analysis On Thai Cassava Sauce With Varying Coconut Milk Types

Ivy Dian Puspitasari Prabowo^{1*}, Mashita Rafflesia Mustofa²

^{*1,2}Akademi Sages

*Corresponding author, e-mail: Ivy.Prabowo@sages.ac.id

ABSTRACT

This study aimed to analyze consumer preferences for Thai cassava sauce using three types of coconut milk: fresh coconut milk, instant liquid coconut milk, and instant powdered coconut milk. Sensory evaluation was carried out using a 5-point hedonic scale involving 30 untrained panelists. The evaluated sensory attributes included taste, aroma, and appearance. The collected data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) with a significance level of $\alpha = 0.05$ to determine differences in consumer preference among treatments. The results showed that Thai cassava sauce prepared with instant liquid coconut milk obtained the highest average scores for all sensory attributes, including taste (4.60), aroma (4.50), and appearance (4.36). Meanwhile, fresh coconut milk showed moderate acceptance, while instant powdered coconut milk received the lowest scores for most sensory attributes. These findings indicate that the use of instant liquid coconut milk produces Thai cassava sauce with the highest level of consumer acceptance compared to fresh coconut milk and instant powdered coconut milk.

Keyword: Cassava; Coconut Milk; Sensory Evaluation; Consumer Preference

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap saus singkong Thailand dengan menggunakan tiga jenis santan, yaitu santan segar, santan instan cair, dan santan instan bubuk. Metode yang digunakan adalah uji organoleptik menggunakan skala hedonik 5 poin yang melibatkan 30 panelis tidak terlatih. Atribut sensori yang dinilai meliputi rasa, aroma, dan penampilan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis varians (ANOVA) dengan tingkat signifikansi $\alpha = 0,05$ untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap masing-masing perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saus singkong Thailand dengan penggunaan santan instan cair memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada seluruh atribut sensori, yaitu rasa (4,60), aroma (4,50), dan penampilan (4,36). Sementara itu, santan segar memperoleh tingkat penerimaan sedang dan santan instan bubuk memperoleh nilai terendah pada sebagian besar atribut sensori. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa penggunaan santan instan cair menghasilkan saus singkong Thailand dengan tingkat penerimaan konsumen yang paling tinggi dibandingkan dengan santan segar dan santan instan bubuk.

Kata kunci: Singkong; Santan; Uji Sensori; Preferensi Konsumen

How to Cite: Ivy Dian Puspitasari Prabowo^{1*}, Mashita Rafflesia Mustofa². 2026. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Saus Singkong Thailand Dengan Variasi Jenis Santan. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 7 (1): pp. 231-235, DOI: 10.24036/jptbt.v7i1.26897



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Singkong merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi serta ketersediaan melimpah di Indonesia. Berdasarkan data dari (Dinas Komunikasi dan Informatika Jawa Timur, 2021), Indonesia tercatat sebagai negara penghasil singkong terbesar keempat di dunia. Salah satu olahan populer berbasis singkong di Asia Tenggara adalah singkong Thailand, yang disajikan sebagai makanan penutup dengan karakteristik rasa manis dan tekstur lembut, dipadukan dengan saus berbahan dasar santan.

Santan banyak digunakan pada makanan yang ada di Asia terutama di Indonesia. Santan kelapa merupakan produk yang berasal dari kelapa tua dan banyak digunakan dalam olahan makanan (Sanertin &

Tritisari, 2023). Kelapa sendiri di Indonesia jumlahnya berlimpah (Darniadi et al., 2020). Santan pada hidangan memainkan peran penting dalam menciptakan cita rasa yang khas (Afia et al., 2021). Dalam praktiknya, terdapat tiga jenis santan yang umum digunakan dalam kuliner, yaitu santan segar hasil perasan kelapa tua, santan instan cair, dan santan instan bubuk (Lim et al., 2014). Setiap jenis memiliki keunggulan dan keterbatasan, baik dari aspek rasa, aroma, warna, maupun kepraktisan penggunaannya (Prastika & Gusnita, 2022). Beberapa studi menunjukkan bahwa perbedaan jenis santan dapat memengaruhi hasil akhir produk kuliner (Abdurrahman et al., 2021). Meskipun penggunaan santan instan semakin umum karena praktis, masih diperlukan bukti empiris untuk mengetahui sejauh mana jenis santan memengaruhi persepsi konsumen terhadap produk pangan berbasis singkong seperti saus singkong Thailand.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh jenis santan terhadap karakteristik sensori saus singkong Thailand, serta mengetahui jenis santan yang paling disukai konsumen berdasarkan atribut rasa, aroma, dan penampilan. Adapun metode yang digunakan adalah uji hedonik dengan skala 5 poin terhadap 30 panelis tidak terlatih yang mewakili konsumen umum. Variabel dalam penelitian ini adalah jenis santan sebagai variabel bebas dan atribut sensori (rasa, aroma, dan penampilan) sebagai variabel terikat. Penelitian ini menggunakan produk berbasis Singkong Thailand.

Penelitian mengenai penggunaan santan dalam berbagai produk pangan telah dilakukan sebelumnya, seperti studi yang membahas pengaruh penggunaan santan instan dan santan kelapa segar terhadap karakteristik sensori pada produk macaroni schotel dan rendang (Abdurrahman et al., 2021; Prastika & Gusnita, 2022). Namun, penelitian yang secara khusus membahas preferensi konsumen terhadap saus singkong Thailand dari segi sensori pada aplikasi produk singkong Thailand masih terbatas. Berdasarkan tujuan tersebut, hipotesis penelitian ini adalah bahwa terdapat perbedaan tingkat penerimaan konsumen terhadap saus singkong Thailand yang dibuat menggunakan jenis santan yang berbeda.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah singkong, gula pasir, daun pandan, santan instan cair, santan instan bubuk, kelapa tua parut.

Persiapan bahan sampel menggunakan 1kg singkong dikupas dan dipotong dengan tinggi 5cm. Singkong direbus dengan air sebanyak 1L air dan daun pandan yang diikat hingga lunak atau selama 25 menit, kemudian dimasukkan 250gram gula pasir, direbus kembali selama 10 menit.

Pembuatan saus singkong Thailand dilakukan dalam tiga perlakuan berdasarkan jenis santan yang digunakan, yaitu santan kelapa murni (1), santan instan cair (2), dan santan instan bubuk (3). Pada perlakuan pertama, santan kelapa murni diperoleh dari 500 gram kelapa tua parut yang dicampur dengan 250 mL air, kemudian diremas dan disaring untuk menghasilkan santan, lalu direbus hingga mendidih. Pada perlakuan kedua, sebanyak 250 mL santan instan cair dipanaskan hingga mendidih. Pada perlakuan ketiga, santan instan bubuk sebanyak 80 gram dilarutkan dengan air hingga mencapai volume 250 mL, kemudian dipanaskan hingga mendidih. Penggunaan santan instan pada penelitian ini mengikuti instruksi yang tertera pada kemasan produk.

Panelis yang terlibat dalam penelitian ini berjumlah 30 orang panelis tidak terlatih yang mewakili konsumen umum. Pengambilan sampel panelis dilakukan secara purposive dengan rentang usia 17–40 tahun. Kriteria inklusi panelis meliputi tidak memiliki alergi terhadap kelapa atau singkong, terbiasa mengonsumsi makanan penutup berbasis santan, serta bersedia mengikuti seluruh proses pengujian sensori. Karena panelis yang digunakan adalah panelis tidak terlatih, hasil penelitian ini bersifat eksploratif dan menggambarkan preferensi konsumen secara umum.

Sampel produk berupa singkong Thailand lengkap dengan sausnya yang disiapkan dalam tiga perlakuan berdasarkan jenis santan yang digunakan, yaitu santan segar, santan instan cair, dan santan instan bubuk. Setiap sampel disajikan dengan takaran 50 g singkong dan 20 mL saus santan.

Pengujian sensori dilakukan menggunakan uji hedonik dengan skala 5 poin, yaitu: (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) agak suka, (4) suka, dan (5) sangat suka. Panelis diminta untuk menilai tiga atribut sensori, yaitu rasa, aroma, dan penampilan. Setiap panelis mencicipi ketiga sampel yang telah diberi kode acak (*blind test*) untuk meminimalkan bias penilaian.

Data hasil uji hedonik dianalisis menggunakan analisis varians satu arah (*One-way ANOVA*) untuk mengetahui adanya perbedaan signifikan antar perlakuan berdasarkan jenis santan yang digunakan. Apabila terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$), maka dilanjutkan dengan uji lanjut Tukey untuk mengetahui pasangan perlakuan yang berbeda nyata. Seluruh analisis statistik dilakukan menggunakan perangkat lunak SPSS versi 25.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian ini menggunakan 30 panelis tidak terlatih yang mewakili sebagai konsumen untuk menilai atribut rasa, aroma, dan penampilan pada singkong Thailand yang menggunakan tiga jenis saus

singkong Thailand yang berbeda yaitu santan segar, santan instan cair, dan santan instan bubuk. Hasil penelitian dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Ringkasan Hasil Analisis One-Way ANOVA pada Atribut Sensori Singkong Thailand

Atribut Sensori	SS (Antar Kelompok)	df	MS	F hitung	p-value	F krit
Rasa	63,27	2	31,63	30,20	$1,10 \times 10^{-10}$	3,10
Aroma	60,42	2	30,21	30,08	$1,17 \times 10^{-10}$	3,10
Penampilan	79,76	2	39,88	41,73	$1,96 \times 10^{-13}$	3,10

Keterangan: Analisis menggunakan One-way ANOVA pada taraf signifikansi 5%.

Hasil analisis One-way ANOVA yang dapat dilihat pada Tabel 1 menunjukkan bahwa jenis santan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap seluruh atribut sensori yang diuji, yaitu rasa, aroma, dan penampilan produk singkong Thailand. Hal ini ditunjukkan oleh nilai F hitung pada setiap atribut yang lebih besar daripada F kritis (3,10) serta nilai p-value yang lebih kecil dari 0,05. Atribut penampilan menunjukkan nilai F hitung tertinggi (41,73) dibandingkan atribut lainnya, yang menunjukkan bahwa perbedaan jenis santan paling memengaruhi karakteristik penampilan produk. Sementara itu, atribut rasa dan aroma juga menunjukkan perbedaan yang signifikan antar perlakuan. Temuan ini menunjukkan bahwa jenis santan yang digunakan dalam pembuatan saus singkong Thailand berperan penting dalam membentuk karakteristik sensori produk dan memengaruhi tingkat penerimaan konsumen.

Tabel 2. Hasil Penilaian Panelis Terhadap Singkong Thailand dengan Berbagai Jenis Santan

Jenis santan	Rasa	Aroma	Penampilan
santan segar	3,36±1,16 ^b	3,10±1,06 ^b	2,86±1,07 ^a
santan instan cair	4,63±0,81 ^c	4,53±0,78 ^c	4,36±0,76 ^b
santan instan bubuk	2,60±1,19 ^a	2,60±1,13 ^a	2,10±1,02 ^a

Keterangan: Huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan signifikan secara statistik ($p < 0.05$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis santan memberikan pengaruh nyata terhadap preferensi konsumen terhadap saus singkong Thailand dapat dilihat pada Tabel 2. Berdasarkan uji hedonik yang melibatkan 30 panelis, santan instan cair memperoleh skor tertinggi untuk seluruh atribut sensori, yaitu rasa (4,63), aroma (4,35), dan penampilan (4,36). Sebaliknya, santan instan bubuk menunjukkan skor terendah secara konsisten.

Penelitian ini menegaskan bahwa kualitas sensori yang dihasilkan oleh santan instan cair lebih disukai oleh konsumen, kemungkinan besar karena tekstur yang lebih halus dan stabil karena pada santan instan mengandung penstabil nabati (PT. Sasa Inti, 2025). Selain itu, santan instan cair biasanya diproses menggunakan teknologi pemanasan seperti *Ultra High Temperature* (UHT) dapat menyebabkan perubahan pada komponen volatil santan yang berperan dalam pembentukan aroma khas kelapa (Prastika & Gusnita, 2022). Senyawa volatil seperti *nonylmethyl-ketone* diketahui berkontribusi terhadap aroma khas santan dan dapat lebih mudah terdeteksi setelah proses pemanasan (Triani et al., 2025).

Adapun santan bubuk, meskipun praktis dan ekonomis, tapi memiliki penerimaan konsumen yang paling rendah. Santan bubuk cenderung menghasilkan saus yang kurang menarik secara visual dan terasa lebih datar dalam hal cita rasa. Penerimaan panelis terhadap santan bubuk sangat rendah, kemungkinan besar disebabkan oleh ketidakmampuannya menghasilkan aroma kelapa segar yang alami dan konsistensi saus yang stabil. Beberapa panelis mencatat bahwa tekstur saus dari santan bubuk lebih encer dan cenderung berpasir, serta warna yang dihasilkan lebih pucat dan kurang menggugah selera. Kandungan lemak yang lebih rendah serta proses industri yang menyebabkan hilangnya senyawa aromatik penting pada santan bubuk juga dapat menjelaskan rendahnya skor pada atribut aroma dan rasa.

Variabilitas skor antar panelis cukup terlihat, tercermin dari nilai standar deviasi (SD) yang berkisar antara 0,76 hingga 1,19. Panelis memberikan penilaian cukup beragam terhadap santan segar dan santan bubuk, yang terlihat dari SD >1, menunjukkan bahwa ada panelis yang menyukai dan ada pula yang kurang menyukai kedua jenis santan tersebut. Sebaliknya, santan instan cair memiliki deviasi lebih kecil, menandakan tingkat keseragaman preferensi panelis yang lebih tinggi terhadap produk tersebut. Penggunaan panelis dalam jumlah panelis yang lebih besar juga dapat membantu memperoleh data yang lebih representatif secara statistik.

Santan segar yang sering dianggap sebagai bahan paling alami dan paling sering digunakan ternyata mendapat skor sedang. Hal ini dapat disebabkan oleh variasi karakteristik bahan baku kelapa segar, seperti

tingkat kematangan buah, kandungan lemak, dan umur simpan kelapa yang dapat memengaruhi intensitas rasa dan aroma santan (Cahya & Susanto, 2014; Sandra et al., 2023). Hal ini dapat disebabkan oleh variasi karakteristik bahan baku kelapa segar, Selain itu, proses pemerasan manual yang umum digunakan dalam pembuatan santan segar dapat menghasilkan konsistensi emulsi yang kurang stabil dibandingkan santan instan yang telah melalui proses homogenisasi industri. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa santan segar cenderung memiliki variasi kualitas yang lebih tinggi karena dipengaruhi oleh metode ekstraksi dan rasio air terhadap kelapa yang digunakan (Abdurrahman et al., 2021; Prastika & Gusnita, 2022).

Santan instan bubuk menunjukkan tingkat penerimaan sensori paling rendah dibandingkan perlakuan lainnya. Hal ini diduga berkaitan dengan perubahan karakteristik sensori selama proses pengeringan pada produksi santan bubuk. Proses pengeringan dapat menyebabkan sebagian senyawa volatil yang berkontribusi terhadap aroma kelapa berkurang, sehingga aroma yang dihasilkan menjadi kurang kuat dibandingkan santan segar atau santan cair (Triani et al., 2025). Selain itu, proses rekonstitusi santan bubuk dengan air tidak selalu menghasilkan emulsi yang stabil, sehingga dapat memengaruhi tekstur saus dan menimbulkan sensasi kurang homogen pada produk akhir (Hayati et al., 2015; Srihari et al., 2010). Kondisi tersebut kemungkinan berkontribusi terhadap rendahnya skor pada atribut rasa, aroma, maupun penampilan.

Secara keseluruhan, penelitian ini berhasil menjawab pertanyaan utama bahwa jenis santan berpengaruh terhadap penerimaan konsumen, dan bahwa santan instan cair merupakan pilihan terbaik untuk menghasilkan saus singkong Thailand yang unggul secara sensori. Keterbatasan dari penelitian ini adalah penggunaan panelis tidak terlatih yang dapat memberikan hasil subjektif, serta ruang lingkup pengujian yang terbatas pada satu jenis makanan. Penelitian lanjutan dapat dilakukan untuk menguji kestabilan produk dalam penyimpanan jangka panjang atau pengaruh kombinasi santan dengan bahan tambahan lain seperti pengental.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa jenis santan memberikan pengaruh signifikan terhadap tingkat preferensi konsumen pada saus singkong Thailand, khususnya dalam atribut rasa, aroma, dan penampilan. Di antara ketiga jenis santan yang diuji, santan instan cair memperoleh skor sensori tertinggi, menunjukkan bahwa bahan ini dapat menghasilkan saus dengan cita rasa gurih, aroma kelapa yang menarik, dan tampilan visual yang menggugah selera. Sebaliknya, santan instan bubuk menunjukkan performa terendah karena keterbatasan dalam aroma dan tekstur yang kurang disukai panelis.

Temuan ini menunjukkan bahwa kepraktisan bahan (santan instan cair) tidak harus mengorbankan kualitas sensori, sehingga dapat menjadi pilihan ideal bagi pelaku industri kuliner yang menginginkan efisiensi tanpa mengurangi penerimaan konsumen. Rekomendasi praktis bagi pelaku usaha adalah mempertimbangkan penggunaan santan instan cair dalam formulasi makanan penutup tradisional seperti singkong Thailand untuk meningkatkan daya tarik produk. Namun, studi ini memiliki keterbatasan, yaitu hanya melibatkan panelis tidak terlatih dalam jumlah terbatas (30 orang), sehingga hasilnya bersifat eksploratif dan belum dapat digeneralisasi untuk seluruh populasi konsumen.

DAFTAR REFERENSI

- Abdurrahman, A. A., Kandriasari, A., & Rusilanti. (2021). Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 1–6. <https://doi.org/10.21009/jsb.004.2.01>
- Afia, S., Pangesthi, L. T., Kristiastuti, D., & Soeyono, R. D. (2021). Pengaruh Proporsi Santan terhadap Sifat Organoleptik Rissotto Instan. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 166–174. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Cahya, F., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Pohon Pasca Sadap Dan Kematangan Buah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Pasta Santan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 249–258.
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. (2020). Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) pada Bubuk Minuman Instan Stroberi Foam-Mat Drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 151–157. <https://doi.org/10.17728/jatp.7539>
- Dinas Komunikasi Informatika Jawa Timur. (2021). Indonesia Negara Penghasil Singkong Terbanyak Keempat Dunia. <https://kominfo.jatimprov.go.id/berita/indonesia-negara-penghasil-singkong-terbanyak-keempat-dunia>
- Hayati, H. R., Dewi, A. K., Nugrahani, R. A., & Satibi, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air Dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder). *Jurnal Teknologi Univeristas Muhammadiyah Jakarta*, 7(1), 3–8.
- Lim, S. J., Mustapha, W. A. W., & Maskat, M. Y. (2014). Ciri Fizikokimia Dan Penilaian Sensori Tiga

-
- Jenis Santan Dalam Pasaran Malaysia. *Sains Malaysiana*, 43(5), 723–731. https://www.ukm.my/jsm/english_journals/vol43num5_2014/vol43num5_2014p723-731.html
- Prastika, S. O., & Gusnita, W. (2022). Quality Beef Rendang With The Use Of Fresh Coconut Milk And Instant Coconut Milk. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 63. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.209>
- PT. Sasa Inti. (2025). Santan Cair. <https://www.sasa.co.id/our-products/view/santan-cair>
- Sandra, S., Susilo, B., Alfian, R. N., & Choirunnisa, nurul istiqomah. (2023). Pengaruh Suhu Penyimpanan Daging Buah Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Kimia Santan Kelapa. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 11(1), 125–134. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v11i1.475>
- Sanertin, & Tritisari, A. (2023). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Uji Organoleptik Dan Umur Simpan Santan Kelapa Cream (*coconut cream*). *AGROFOOD: Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 5(2), 1–12.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., & S, H. W. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimi Dan Proses*, 4–5.
- Triani, R., Devinor, M., Izzata, N., & Marthia, N. (2025). Enhancing The Quality Of Coconut Cooking Oil Through Variation In Yeast Concentration And Cooking Time Variasi Konsentrasi Ragi Dan Lama Pemanasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 12(2).