

# **PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP KECAP MANIS NIRA LONTAR KACANG TOLO (*Vigna unguiculata*)**

**(Survei Perbandingan Penerimaan Kecap Manis Nira Lontar Kacang Tolo  
dengan Kecap Manis Kacang Kedelai pada Ibu Rumah Tangga  
di Kelurahan Tirtajaya, Depok)**

**REVINA RAHMAWITA**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan penerimaan konsumen terhadap kualitas dan kesukaan kecap manis nira lontar kacang tolo dengan kecap manis kacang kedelai. Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Tirtajaya, Depok pada bulan April 2014 sampai dengan Januari 2015 dengan menggunakan metode penelitian survei. Jumlah responden sebanyak 83 orang ibu rumah tangga. Data penelitian ini dikumpulkan dari 4 aspek untuk kualitas dan 4 aspek untuk kesukaan. Hasil perhitungan data penelitian diuji dengan menggunakan uji *U Mann Whitney* taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ . Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan penerimaan terhadap kualitas dan kesukaan kecap manis nira lontar kacang tolo dengan kecap manis kacang kedelai pada aspek warna dan kekentalan, sedangkan pada aspek rasa dan aroma tidak terdapat perbedaan penerimaan terhadap kualitas dan kesukaan konsumen terhadap kecap manis nira lontar kacang tolo dengan kecap manis kacang kedelai.

**Kata kunci : penerimaan konsumen, kecap manis, nira lontar, kacang tolo,  
kacang kedelai**

# **CONSUMER ACCEPTANCE OF TOLO BEANS PALM SAP SWEET SOY SAUCE (*Vigna unguiculata*)**

**(Survey of acceptance ratio of palm sap tolo beans sweet soy sauce and sweet soy sauce from housewives at Kelurahan Tirtajaya, Depok)**

**REVINA RAHMAWITA**

## **ABSTRACT**

This research was aimed to analyze the differences of consumer acceptance on quality and preferences of tolo beans palm sap sweet soy sauce and sweet soy sauce. This research was conducted at Kelurahan Tirtajaya, Depok in April 2014 until January 2015 with survey method. It's involved 83 housewives as respondents. Data of this research was collected of 4 aspects of quality and 4 aspects of preferences. The results were calculated by U Mann Whitney test, with significancy level of  $\alpha = 0.05$ . There was significant differences on quality and preferences the palm sap tolo beans sweet soy sauce in the aspect of color and consistency, meanwhile there was no significant differences on quality and preferences in the aspect of taste and aroma.

**Keyword : consumer acceptance, sweet soy sauce, palm sap, tolo beans, soy beans**