

Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Minuman Kekinian “Coconut Shake”

Eddy Roesdiono^{1*}, Anggi Avita Da Tista²

^{1,2} Akademi Kuliner Monas Pasifik, Indonesia

Email: eddyroes@gmail.com, anggitista2003@gmail.com

Abstrak

Seiring dengan berkembangnya zaman, produk-produk minuman mulai mempunyai banyak variasi. *Coconut Shake* merupakan minuman yang sedang tren di Singapura yang terbuat dari kelapa, susu, dan berbagai macam varian rasa. Tujuan dari penelitian uji organoleptik ini ialah untuk mengetahui tingkat kesukaan yang dilihat dari rasa, aroma, dan warna pada produk *Coconut Shake* dan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Coconut Shake*. Hasil penelitian menunjukkan 5 orang responden menyukai minuman kekinian “*Coconut Shake*”, 3 orang responden cukup suka dengan minuman kekinian “*Coconut Shake*”, dan 2 orang responden tidak suka dengan minuman kekinian “*Coconut Shake*”. Dapat disimpulkan bahwa minuman kekinian “*Coconut Shake*” dapat diterima oleh sebagian masyarakat.

Kata Kunci : Tingkat Kesukaan Konsumen, *Coconut Shake*, Uji Organoleptik

Abstract

Along with the development of the times, beverage products began to have many variations. Coconut Shake is a trending drink in Singapore made from coconut, milk, and various flavors. The purpose of this organoleptic test research is to find out the level of preference seen from the taste, aroma, and color of Coconut Shake products and to find out the public acceptance of Coconut Shake products. The results of the study showed that 5 respondents liked the contemporary drink "Coconut Shake", 3 respondents quite liked the contemporary drink "Coconut Shake", and 2 respondents did not like the contemporary drink "Coconut Shake". It can be concluded that the contemporary drink "Coconut Shake" can be accepted by some people.

Keywords: *Consumer Preference Level, Coconut Shake, Organoleptic Test*

Pendahuluan

Pada saat ini, bisnis yang berkembang sangat pesat adalah bisnis kuliner (Damayanti et al., 2024). Berkembangnya bisnis tersebut dapat dilihat dari banyaknya restoran, café, dan stand diberbagai tempat. Tidak hanya makanan, minuman juga termasuk dalam bisnis kuliner yang berpeluang besar. Berbagai

macam produk minuman ditawarkan dengan ciri khas masing-masing penjual. Pada awalnya, orang hanya menjual jus buah dan minuman-minuman instan yang kemudian mereka seduh dengan tambahan topping. Namun seiring dengan berkembangnya zaman, produk-produk minuman mulai mempunyai banyak variasi (Ayutia, 2022).

Coconut Shake adalah minuman yang terbuat dari kelapa, susu, dan berbagai macam varian rasa (Haslina & Nur, 2017). Coconut Shake merupakan minuman yang sedang tren di Singapura dan akhirnya menjadi viral di Jakarta. Minuman ini dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak hingga orang dewasa (Barlina, Karouw, Towaha, & Hutapea, 2007). Coconut Shake termasuk salah satu minuman yang berasal dari kelapa yang belum banyak dikenal oleh masyarakat (Prasetyo, Lubis, & Junaedi, 2021). Pada penelitian ini perlu dilakukan uji organoleptik sebagai salah satu indikator diterimanya produk minuman ini oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penilaian konsumen terhadap mutu organoleptik minuman Coconut Shake.

Coconut Shake adalah minuman berbahan dasar campuran kelapa sangrai, susu, dan es krim yang dapat ditambahkan gula sebagai pemanis. Minuman ini umumnya terbuat dari air kelapa yang rendah gula dan kalori, sehingga dianggap sebagai pilihan sehat (Mela, 2020). Namun, penggunaan topping dan varian rasa tertentu dapat meningkatkan kalori secara signifikan. Oleh karena itu, jika ingin menjaga manfaat kesehatan maksimal, sebaiknya konsumen membatasi tingkat kemanisan dan pemakaian topping tambahan. Air kelapa dalam Coconut Shake tidak hanya rendah kalori, tetapi juga bermanfaat untuk menghidrasi tubuh serta membantu membersihkan ginjal (Satria, Maherawati, & Fadly, 2024).

Kelapa merupakan buah tropis yang dihasilkan oleh tanaman *Cocos Nucifera* dari keluarga *Arecaceae* atau palem-paleman. Buah ini berbentuk bulat dengan ukuran seperti kepala manusia dan memiliki warna yang bervariasi, mulai dari hijau hingga kuning, tergantung varietasnya (Amaliah, 2019). Menurut berbagai sumber, kelapa terdiri atas sabut, tempurung, daging buah, dan air. Air kelapa dikenal sebagai cairan isotonik alami yang bermanfaat untuk rehidrasi. Kelapa muda mengandung air dan daging buah yang kaya mineral dan zat gizi, cocok untuk mengatasi panas dalam (Damanik, 2020). Sementara itu, kelapa tua memiliki daging buah lebih tebal dengan kandungan karbohidrat, lemak, elektrolit, serta serat yang tinggi, dan airnya dapat membantu menyeimbangkan energi panas dan dingin dalam tubuh (Hadjatu & Laboko, 2023).

Rumusan masalah penelitian ini mencakup tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman kekinian "Coconut Shake" serta daya terima masyarakat terhadap produk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sejauh mana konsumen menyukai minuman "Coconut Shake" dan memahami penerimaan masyarakat terhadap produk ini.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Menurut Sugiyono (2016:9) metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara *trigulasi* (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi.

Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu, suatu kelompok atau suatu kejadian. Selain itu, metode penelitian deskriptif kualitatif menurut para ahli lain meliputi pendapat Sukmadinata (2017, hlm. 73) adalah metode yang digunakan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik bersifat alamiah maupun rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, keterkaitan antar kegiatan.

Pengertian metode penelitian deskriptif kuantitatif adalah penelitian yang berusaha memperlihatkan hasil dari suatu pengumpulan data kuantitatif atau statistik seperti survei dengan apa adanya, tanpa dihitung atau dilihat hubungannya dengan perlakuan atau variabel lain. (Thabrani, 2021). Menurut Bungin (2015, hlm. 48-49), penelitian deskriptif kuantitatif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan, menjelaskan, atau meringkaskan berbagai kondisi, situasi, fenomena, atau berbagai variabel penelitian menurut kejadian sebagaimana adanya yang dapat dipotret, diwawancara, diobservasi, serta yang dapat diungkapkan melalui bahan-bahan dokumenter.

Pada penelitian ini akan menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu dengan sumber data yang digunakan adalah data primer dan jenis data sekunder. Dalam penelitian ini diperoleh data yang diamati secara langsung dengan melakukan observasi dan wawancara. Data sekunder diperoleh secara tidak langsung melalui media, jurnal, dan catatan penjualan produk Coconut Shake.

Selain itu, penelitian ini juga menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif, yaitu dengan cara melakukan penelitian dan analisis data. Metode penelitian kuantitatif diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif/statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Pendekatan kuantitatif ini digunakan oleh peneliti untuk mengukur tingkat kesukaan dan daya tarik masyarakat terhadap produk Coconut shake.

Sampel adalah sebagian dari populasi (sebagai wakil populasi yang di teliti). Sampel penelitian adalah sebagian dari populasi yang diambil sebagai sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi. Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah populasi target. Populasi target adalah populasi yang menjadi sasaran keberlakukan kesimpulan penelitian kita (Sukmadinata, 2012:80).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui wawancara dan observasi. Wawancara merupakan komunikasi dua arah antara pewawancara dan narasumber, yang bertujuan untuk memperoleh informasi terkait objek penelitian melalui pertanyaan yang telah dirancang sebelumnya. Observasi, menurut Sugiyono (2018:229), adalah teknik pengumpulan data yang memungkinkan peneliti mempelajari perilaku serta maknanya melalui pengamatan langsung di lapangan untuk mengetahui kondisi yang sebenarnya. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan langkah-langkah analisis meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta verifikasi dan penarikan kesimpulan.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi, sementara reduksi data dilakukan dengan menyederhanakan dan mengelompokkan data yang relevan. Penyajian data dilakukan dalam bentuk naratif, tabel, atau diagram, yang memudahkan penarikan kesimpulan. Verifikasi dan penarikan kesimpulan melibatkan interpretasi data yang telah disusun untuk menjawab pertanyaan penelitian. Setiap tahap proses ini dilakukan secara berulang untuk menjamin keabsahan data, dengan menelaah sumber-sumber seperti wawancara, observasi lapangan, dokumentasi, dan materi pendukung lainnya. Hasil akhirnya dijelaskan dan dimaknai untuk mendeskripsikan fakta di lapangan dan menjawab pertanyaan penelitian secara menyeluruh.

Hasil dan Pembahasan

Wawancara yang dilakukan kepada 10 orang responden pada prinsipnya menggali data tentang a) Rasa, aroma, dan warna pada minuman kekinian “Coconut Shake”, b) Kritik dan saran terhadap minuman kekinian “Coconut Shake”, c) Daya terima masyarakat terhadap minuman kekinian “Coconut Shake”. Wawancara ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan penelitian sebelumnya, yaitu a) Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman kekinian “Coconut Shake”?, b) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk Coconut Shake? Berikut ini hasil wawancara pada analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman kekinian “Coconut Shake” yang diperoleh dari 10 orang responden:

Responden pertama ini suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya membeli Coconut Shake yang varian alpukat karena saya menyukai buah alpukat. Kualitasnya bagus, coconutnya tuh enak banget, tapi alpukatnya sedikit pahit. Saya kasih nilai 8 dari 10. Untuk aroma dan warna juga oke.”

Responden ke dua ini suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya membeli Coconut Shake karena saya ingin mencoba minuman baru. Saya membeli varian rasa durian karena saya suka durian. Saya kasih nilai 8,5 dari 10 karena duriannya kurang berasa. Untuk warna dan aroma juga bagus.”

Responden ke tiga ini suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya membeli Coconut Shake karena keliatan segar. Saya membeli varian rasa durian karena saya suka durian. Untuk rasa enak, segar, dan manisnya pas, mungkin duriannya aja yang kurang berasa. Saya kasih nilai 9 dari 10.”

Responden ke empat ini suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya tertarik membeli Coconut Shake karena saya merasa haus. Saya memilih varian rasa mangga karena terlihat segar. Untuk rasa sangat baik. Aroma dan warnanya juga baik. Saya kasih nilai 10 dari 10.”

Responden ke lima ini cukup suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya tertarik membeli Coconut Shake karena merupakan minuman baru. Saya memilih varian rasa durian karena saya sangat suka dengan durian dan saya pikir perpaduan rasa coconut dan durian itu unik. Untuk saya rasanya biasa aja, karena duriannya kurang berasa dan kurang manis. Aroma dan warnanya cukup bagus. Saya kasih nilai 6 dari 10.”

Responden ke enam ini suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya tertarik membeli Coconut Shake karena saya ingin mencoba minuman baru. Saya memilih varian rasa mangga karena saya suka mangga. Kualitasnya lumayan bagus, rasanya kurang manis sedikit. Aroma dan warnanya bagus. Saya kasih nilai 8,5 dari 10.”

Responden ke tujuh ini cukup suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya membeli minuman Coconut Shake ini karena bagi saya itu hal baru, coconut dicampur dengan beberapa varian rasa lain. Saya membeli rasa mangga dan tiramisu. Kalau untuk varian rasa yang buah-buahan saya tidak terlalu suka karena rasanya aneh. Tapi kalau untuk rasa-rasa seperti tiramisu itu enak dan lebih cocok. Warna dan aromanya bagus. Saya kasih nilai 7 dari 10.”

Responden ke delapan ini cukup suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya membeli minuman Coconut Shake ini karena saya baru tahu ada minuman dari kelapa yang seperti ini. Saya membeli rasa original. Rasanya enak, tapi rasa kelapanya sedikit aneh. Saya kasih nilai 7 dari 10. Aroma dan warnanya baik.”

Responden ke sembilan ini tidak suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya membeli minuman Coconut Shake ini karena saya penasaran. Saya membeli rasa mangga. Untuk rasanya saya kurang suka karena menurut saya rasanya aneh, tidak masuk di lidah saya. Aromanya juga aneh, tapi warnanya bagus. Saya kasih nilai 2 dari 10.”

Responden ke sepuluh ini tidak suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” “Saya membeli minuman Coconut Shake ini karena saya ingin mencoba minuman yang saya tidak pernah tahu. Saya membeli rasa mangga karena saya sangat suka dengan mangga. Menurut saya rasanya aneh, rasa kelapa dan mangganya bertabrakan. Warnanya bagus, aromanya juga lumayan baik. Saya kasih nilai 4 dari 10.”

Pada bagian ini peneliti mencoba mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah diperoleh dari hasil wawancara. Peneliti melakukan wawancara kepada sepuluh narasumber dengan indikator dan pertanyaan yang berhubungan dengan judul kepada narasumber mengenai Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Minuman Kekinian “Coconut Shake”, seperti alasan mengapa responden membeli minuma kekinian “Coconut Shake”, bagaimana rasa, aroma dan warna dari minuman kekinian “Coconut Shake”, dan seberapa suka responden dengan minuman kekinian “Coconut shake”. Dari 10 responden semua menjawab secara baik dan jelas dengan jawaban dan alasan yang berbeda-beda. Berdasarkan dari data hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa:

Tabel 1. hasil wawancara

Kategori	Responden
Suka (8-10)	5
Cukup Suka (5-7)	3
Tidak Suka (1-4)	2

Seperti yang tertulis pada tabel diatas, terdapat 5 orang yang suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” karena memberikan skor 8-10. Selanjutnya, terdapat 3 orang responden yang cukup suka dengan dengan minuman kekinian “Coconut Shake” karena memberikan skor 5-7. Lalu terdapat 2 responden yang tidak suka dengan minuman kekinian “Coconut Shake” karena memberikan skor 1-4. Mengenai kritik dan saran dari sepuluh responden untuk minuman kekinian “Coconut Shake”, yaitu rasa untuk varian buah-buahan lebih ditingkatkan lagi karena tingkat kemanisannya kurang dan buah-buahan yang dipilih usahakan buah-buahan yang kondisinya baik dan bagus. Jika dilihat dari data hasil wawancara diatas, dapat disimpulkan bahwa minuman kekinian “Coconut Shake” dapat diterima oleh sebagian masyarakat.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil wawancara pada analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman kekinian "Coconut Shake," dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa, aroma, dan warna minuman ini terbagi menjadi tiga kategori. Sebanyak 5 responden menyatakan suka dengan memberikan skor 8–10, 3 responden cukup suka dengan skor 5–7, dan 2 responden tidak suka dengan

skor 1–4. Dari hasil ini, dapat disimpulkan bahwa daya terima masyarakat terhadap "Coconut Shake" cukup baik, karena 5 dari 10 responden menyatakan suka terhadap minuman tersebut.

Berdasarkan saran yang diperoleh dari hasil wawancara, ada beberapa perbaikan yang dapat dilakukan. Varian rasa buah-buahan perlu ditingkatkan rasa manisnya, terutama untuk varian durian yang dinilai kurang berasa. Pada varian rasa alpukat, pemilihan buah yang lebih baik perlu diperhatikan agar tidak menimbulkan rasa pahit. Selain itu, disarankan untuk mempertimbangkan perasa lain seperti tiramisu atau coklat, karena rasa kelapa dinilai kurang cocok bila dicampur dengan rasa buah-buahan tertentu.

BIBLIOGRAFI

- Amaliah, Sringrum. (2019). *Karakteristik Minuman Berkarbonasi Air Kelapa Tua (Cocos Nucifera L.) Dengan Variasi Jenis Pemanis Dan Konsentrasi Asam*. Fakultas Teknik Unpas.
- Ayutia. (2022). Kondisi Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Indonesia.
- Barlina, Rindengan, Karouw, Steivie, Towaha, Juni, & Hutapea, Ronald. (2007). Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging kelapa Muda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. *Jurnal Littri*, 13(12), 73–80.
- Damanik, Sabarman. (2020). Kajian Penawaran Kelapa Untuk Memenuhi Permintaan Industri Minyak Kelapa Dan Industri Makanan-minuman (Studi Kasus Kabupaten Indragiri Hilir, Riau). *Industrial Crops Research Journal*, 13(2), 49–56.
- Damayanti, Puardmi, Komariyah, Laili, Efwinda, Shelly, Afrilia, Nurdiani, Aryaputra, Akmal Raiky, & Muttaqin, Muttaqin. (2024). Sosialisasi Sertifikasi Halal Dalam Upaya Membangun Pemahaman Bisnis Kuliner Halal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Profesi Guru*, 1(1), 17–30.
- Hadjatu, Adhan D., & Laboko, Asriani L. (2023). Formulasi Air Kelapa Muda dan Daging Kelapa Muda (Cocos Nucifera L.) Terhadap Minuman Instan Coconut Flavor. *Jurnal: Agricultural Review*, 2(2), 1–11.
- Haslina, Mohamad Said Nor, & Nur, Che Wan Sapawi Che Wan. (2017). The properties of yogurt coconut shake and coconut shake. *Food and Applied Bioscience Journal*, 5(1), 50–68.
- Mela, Ervina. (2020). Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Air Kelapa. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(2), 163–175.
- Prasetyo, Gugup, Lubis, Novriyanti, & Junaedi, Effan Cahyati. (2021). Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami: Review: Potassium and Sodium Content in Coconut Water from Three Varieties As Natural Isotonic Drinks. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(4), 593–600.
- Satria, Nur Imam, Maherawati, Maherawati, & Fadly, Dzul. (2024). Karakteristik

Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa (*Cocos nucifera*) dengan Penambahan Buah-Buahan Lokal. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(1), 32–39.

Copyright holder:

Eddy Roesdiono, Anggi Avita Da Tista (2025)

First publication right:

Syntax Admiration

This article is licensed under:

