

Analysis of the Influence of Papaya Seed Coffee Quality on Purchase Interest in Purchase

Analisis Pengaruh Mutu Kopi Biji Buah Pepaya Terhadap Minat Beli Masyarakat

Risca Kurnia Sari^{1*}, Yani Quarta Mondiana², Satria Putra Utama³

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Institut Pertanian Malang, Jl. Soekarno Hatta, Malang, Jawa Timur 65141.

²Program Studi Kehutanan Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Malang, Jl. Soekarno Hatta, Malang, Jawa Timur, 65141.

³Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Malang, Jl. Mayjen Haryono 193, Malang, Jawa Timur, 65144.

Abstract. The large amount of wasted papaya seed waste attracted the interest of researchers to investigate further so that what was previously in the form of waste disposed of by the community could be utilized as well as possible and could be of more economic value. This study uses the type of research Explanatory Research. The survey method was used in this study. Data analysis in this study used the SPSS approach. The sample used was 75 students in the city of Malang. The results showed that papaya seeds are not only a waste but also have benefits as coffee that can be used as an alternative to caffeinated coffee. Papaya fruit seeds that are used as coffee have economic value because they can be sold, data analysis shows that the quality of papaya fruit coffee has a positive effect on intens to buy.

Keyword: economic analysis, papaya seeds, coffee, intens to buy.

Abstrak. Banyaknya limbah biji pepaya yang terbuang menarik minat peneliti untuk diteliti lebih lanjut agar yang tadinya berupa limbah yang dibuang oleh masyarakat dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya serta dapat lebih bernilai secara ekonomis. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Explanatory Research. Metode survei digunakan pada penelitian kali ini. Analisis data dalam penelitian kali ini menggunakan pendekatan SPSS. Sample yang digunakan sebanyak 75 orang mahasiswa di Kota Malang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biji buah pepaya tidak hanya menjadi limbah melainkan memiliki manfaat sebagai Kopi yang dapat dijadikan alternatif dari kopi berkafein. Biji buah pepaya yang dijadikan kopi memiliki nilai ekonomis karena dapat dijual, analisis data menunjukkan bahwa mutu kopi biji buah pepaya berpengaruh positif terhadap minat pembelian konsumen.

Kata Kunci: analisis ekonomi, biji pepaya, kopi, minat beli.

Pendahuluan

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan tumbuh-tumbuhan karena merupakan Negara beriklim tropis. Banyak tanaman buah yang tumbuh subur ketika ditanam di Indonesia, diantaranya buah jambu, pepaya, durian, salak, nangka, dan tanaman buah lainnya. Berikut akan dibahas mengenai salah satu buah yang memiliki banyak manfaat untuk manusia, yaitu buah pepaya.

Pepaya memiliki manfaat yang banyak karena pepaya banyak mengandung vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, pepaya juga memperlancar pencernaan bagi yang sulit buang air besar. Di beberapa tempat buah pepaya setengah matang dijadikan rujak buah manis bersama dengan buah bengkoang, nanas, apel, belimbing, jambu air. Getah buah pepaya juga tergolong mahal karena getah pepaya bisa diolah menjadi tepung papain yang berguna bagi kebutuhan rumah tangga dan industri. Pada pengobatan herbal pepaya dapat mencegah kanker, sembelit, serta untuk kesehatan mata (Ramadhana, 2016)

Pepaya merupakan buah yang umum dikonsumsi masyarakat sebagai campuran jus atau rujak atau dikonsumsi langsung menyebabkan hasil produksi limbah dari biji buah pepaya meningkat (Joanne, A et.al 2015). Banyaknya limbah biji pepaya yang terbuang menarik minat peneliti untuk diteliti lebih lanjut agar yang tadinya berupa limbah yang dibuang oleh masyarakat dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya serta dapat lebih bernilai secara ekonomis.

Biji pepaya dapat diolah lebih lanjut menjadi minyak dan tepung. Minyak biji pepaya berwarna kuning dan mengandung asam oleat 71,6%, asam palmitat 15,13%, asam linoleat 7,68%, asam atreatat 3,6% dan asam-asam lemak lainnya dalam jumlah prosentase yang kecil. Asam lemak tak jenuh seperti asam oleat dan linoleat berguna bagi manusia yang sedang melakukan diet (Kurnia, 2018)

Dokter Wahyu Triasmara menjelaskan bahwa biji buah pepaya memiliki manfaat sebagai antioksidan dalam darah karena dapat menurunkan kadar kolesterol dan LDL, serta meningkatkan kadar HDL (lipoprotein densitas tinggi). Biji pepaya memiliki efek hipolipidemia untuk terapi hiperlipidemia yang disebabkan oleh kadar lemak nabati atau kolesterol dalam jumlah terlalu tinggi karena ekstrak biji tersebut berisi kandungan alkaloid, flavonoid, tanin, saponin, antrakuinon, dan antosianin, seperti yang tertera pada Sikat Racun dan Kolesterol dengan Kopi Biji Pepaya, Tribun Jabar, 3 April 2015 yang menjadi acuan dari peneliti untuk membuat proposal tentang mengetahui nilai ekonomis dari biji pepaya yang dijadikan Kopi.

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah kualitas kopi biji papaya dapat menumbuhkan minat beli

Metodologi Penelitian

Jenis Penelitian

Penelitian kali ini menggunakan jenis penelitian Explanatory Research. Explanatory Research dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui adanya pengaruh antara mutu kopi papaya terhadap minat pembelian kopi pepaya. Metode survei digunakan pada penelitian kali ini. Analisis data dalam penelitian kali ini menggunakan analisis regresi dengan software SPSS versi 20

Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu: penelitian dilakukan selama 3 bulan, yaitu pada bulan Juni-Agustus 2021

Tempat Penelitian: lokasi penelitian adalah di Kota Malang, Jawa Timur.

Populasi dan Sampling

Populasi pada penelitian kali ini adalah mahasiswa di Kota Malang, sedangkan sample yang digunakan sebanyak 75 orang masyarakat di Kota Malang.

Variabel Penelitian

Variable penelitian kali ini adalah menggunakan variable mutu produk terhadap minat pembelian.

Tabel 1. Variabel Penelitian

KUALITAS PRODUK (KLP)	
MUTU (MT)	
MT 1	Menurut saya kopi biji papaya sehat
MT 2	Menurut saya kopi biji papaya memiliki kandungan nutrisi yang tinggi
MT 3	Menurut saya kopi biji papaya rasanya enak
MT 4	Menurut saya kopi biji papaya memiliki aroma khas kopi
MINAT PEMBELIAN (MP)	
MP 1	Saya mengkonsumsi kopi biji papaya karena sehat
MP 2	Saya mengkonsumsi kopi biji papaya karena kandungan nutrisi yang tinggi
MP 3	Saya mengkonsumsi kopi biji papaya karena rasanya enak
MP 4	Saya mengkonsumsi kopi biji papaya karena memiliki aroma khas kopi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Cara Kerja Pembuatan Kopi dari Biji Buah Pepaya

Alat Dan Bahan Yang Dibutuhkan Dalam Proses Pembuatan Kopi Dari Biji Pepaya

Alat: Blender, Baskom, Sendok Makan, Saringan, Wajan, Gelas

Bahan: Biji pepaya kering, Air, Gula.

Cara Pembuatan Kopi dari Biji Pepaya



Gambar 1. Proses Pemilihan Biji Pepaya

*Sumber: Data Pribadi, 2021

Siapkan wajan lalu masukan biji pepaya yang telah dikeringkan bisa juga di tambahkan dengan jahe dan digoreng tanpa menggunakan minyak biasanya proses tersebut dinamakan sangrai. Aduk terus agar biji pepaya yang sedang digoreng tidak gosong. Setelah biji pepaya yang telah disangrai selama 5 menit mengeluarkan aroma wangi yang khas dan warnanya sudah mulai berubah (Biasanya biji pepaya yang telah disangrai ditandai dengan mulai berubah nya menjadi warna coklat gelap). Lalu siapkan tumbukan atau blender untuk menghaluskan biji pepaya. biji pepaya tersebut masih perlu proses penyaringan karena teksturnya masih agak kasar, tetapi jika sudah disaring maka teksturnya akan halus. Kemudian kopi dari biji pepaya bisa dihidangkan dengan memakai campuran gula putih agar rasanya lebih nikmat.



Gambar 2. Perbedaan Biji Kopi Pepaya Thailand dan California

*Sumber: Data Pribadi, 2021

Perbedaan mendasar biji buah pepaya Thailand dan California adalah dari tekstur dan ukurannya. Biji buah Thailand lebih besar dan kasar serta pekat warna hitamnya, sedangkan biji buah California lebih kecil serta tidak terlalu pekat warna bijinya. Perbedaan ini mempengaruhi dari lama pengeringan serta rasanya, Pepaya Thailand lebih lama proses pengeringannya dibandingkan pepaya California, Pepaya California rasanya tidak terlalu pahit seperti pepaya Thailand.

Manfaat biji buah pepaya

Kopi merupakan suatu jenis minuman berwarna hitam pekat yang mampu memberikan cita rasa unik bagi yang meminumnya. Bahkan tidak sedikit orang menjadi kecanduan cita rasa kopi karena adanya kandungan kafein yang terdapat dalam kopi itu sendiri. Kafein adalah senyawa kimia alkaloid dikenal sebagai trimetilsantin dengan rumus molekul $C_8H_{10}N_4O_2$. Jumlah kandungan zat kafein yang terdapat dalam kopi adalah antara 1 hingga 1,5%.

Kelebihan kafein akibat terlalu banyak minum kopi dapat merangsang kelenjar adrenalin untuk memproduksi hormon penyebab stres. Akibatnya, gula dalam darah naik, detak jantung meningkat, dan otot menjadi kaku. Jika mengkonsumsi kopi dan kafein berlebih tidak dihentikan, senyawa yang terkandung di dalamnya bisa merusak lapisan lambung dan memicu berbagai gangguan pencernaan. Kafein juga membuat respon asam meningkat dan menyebabkan diare atau sembelit.

Seperti yang telah diketahui bersama, bahwa kopi adalah minuman yang sangat populer di masyarakat dan harga kopi yang lumayan mahal seperti kopi luwak, robusta, arabika. Penulis akan memberikan solusi tentang permasalahan di atas dengan memberi tahu cara pembuatan kopi dengan menggunakan biji pepaya.

Proses pembuatan kopi dari biji pepaya dengan menggunakan biji yang sudah dikeringkan. Setelah di keringkan selama 2-3 hari biji pepaya tersebut digoreng tanpa minyak selama 5 menit, biasanya proses tersebut dinamai sangrai. Bisa juga di tambahkan campuran seperti jahe atau coklat bubuk ketika di sangrai agar menghasilkan aroma yang wangi. Setelah itu biji yang sudah digoreng tanpa minyak dihaluskan dengan cara di blender atau ditumbuk secara halus, agar ketika diseduh tidak menghasilkan biji yang kasar. Kemudian kopi dari biji pepaya siap dihidangkan.



Gambar 3. Biji Pepaya yang telah dikeringkan

*Sumber: Data Pribadi, 2021

Minat Beli Kopi Biji Pepaya

Biji pepaya dapat diolah lebih lanjut menjadi minyak dan tepung. Minyak biji pepaya berwarna kuning dan mengandung asam oleat 71,6 %, asam palmitat 15,3%, asam linoleat 7,68%, asam atreatat 3,6% dan asam-asam lemak lainnya dalam jumlah prosentase yang kecil. Asam lemak tak jenuh seperti asam oleat dan linoleat berguna bagi manusia yang sedang melakukan diet (Hidayah, H.A, 2019).

Hasil analisis data menunjukkan bahwa mutu kopi biji buah pepaya berpengaruh positif terhadap minat pembelian konsumen. Berdasarkan hasil data analisis regresi ditemukan bukti bahwa mutu berpengaruh terhadap minat pembelian kopi dari biji pepaya ($t = 5,686$, $p < 0,00$) Korelasi antara mutu dengan minat pembelian juga sangat kuat sebesar 0,82. Hasil ini menunjukkan bahwa semakin tinggi mutu kopi biji buah pepaya mutu maka minat pembelian kopi dari biji pepaya semakin besar juga. Hal ini tidak sejalan dengan penelitian halim (2019) mengenai pengaruh mutu terhadap minat pembelian gula merah.

Dari hasil analisis juga didapatkan nilai koefisien determinasi sebesar 68,3 %. Hal ini menunjukkan bahwa minat pembelian kopi dari biji pepaya terkandung dalam data sebesar 68,3% dapat dijelaskan oleh mutu biji pepaya. Sebesar 31.7% dijelaskan oleh variabel lain yang belum terdapat dalam model.

Berdasarkan Tribun di tahun 2015 yang menyatakan bahwa biji buah pepaya memiliki manfaat sebagai antioksidan dalam darah karena dapat menurunkan kadar kolesterol dan LDL, serta meningkatkan kadar HDL (lipoprotein densitas tinggi) serta memiliki efek hipolipidemia untuk terapi hiperlipidemia yang disebabkan oleh kadar lemak nabati atau kolesterol dalam jumlah terlalu tinggi karena ekstrak biji tersebut berisi kandungan alkaloid, flavonoid, tanin, saponin, antrakuinon, dan antosianin, seperti yang tertera pada Sikat Racun dan Kolesterol dengan Kopi Biji Pepaya. Berdasarkan rata-rata persepsi menunjukkan bahwa Kesehatan yang terkandung dalam biji pepaya yang di daur ulang menjadi produk kopi mampu mendorong minat pembelian karena responden yakin bahwa kesehatan yang ada dalam biji pepaya yang di daur ulang menjadi kopi aman untuk dikonsumsi dan memiliki nutrisi tinggi yang bermanfaat bagi tubuh, serta memiliki kenikmatan yang sama dengan kopi pada umumnya tanpa harus khawatir dengan kafein yang tinggi sehingga minat pembelian dapat terjadi.

Berdasarkan uraian diatas tampak bahwa mutu yang dimiliki oleh biji pepaya yang di daur ulang menjadi sebagai stimuli semakin kuat dipersepsikan oleh responden maka akan semakin kuat pula minat pembelian terhadap kopi dari biji pepaya. Dengan demikian penelitian yang menggunakan variabel pengaruh mutu kopi biji buah pepaya berpengaruh terhadap minat pembelian konsumen mendukung uraian dari berita Tribun di tahun 2015.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian kali ini adalah Biji buah papaya tidak hanya menjadi limbah melainkan memiliki manfaat sebagai Kopi yang dapat dijadikan alternatif dari kopi berkafein. Biji buah papaya yang dijadikan kopi memiliki nilai ekonomis karena dapat dijual, dan pada penelitian kali ini yang meneliti mengenai variabel mutu terhadap minat beli masyarakat diketahui bahwa variabel mutu berpengaruh positif terhadap minat beli masyarakat, sehingga untuk kedepannya dapat kopi dari biji buah papaya dapat dijual karena mutunya baik.

Saran

Penelitian selanjutnya dapat menguji mengenai kandungan dari biji buah papaya untuk dijadikan bahan pangan lainnya sehingga dapat lebih memiliki nilai ekonomis. Penelitian selanjutnya juga dapat meneliti manfaat lain dari berbagai bagian buah papaya, seperti daun, batang, serta buah papaya itu sendiri.

REFERENCES

- [1] Ramadhana, N & M. Syukri. Identifikasi Potensi Lokal pada tumbuhan Biji Pepaya sebagai obat tradisional masyarakat kecamatan banggae timur. Prosiding seminar dan poster ilmiah : 2016. P 71-75
- [2] Kurnia R. 2018. Fakta seputar pepaya. BIP : Jakarta
- [3] Halim N, R & D.A Iskandar. Pengaruh kualitas produk terhadap minat beli. Jurnal Riset dan Manajemen Bisnis. 2019. Vol 4 no 3 p.415-424