

**Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap
Rasa Rumput Laut *Ulva lactuca* Linnaeus Pada Produk Mi
Basah**

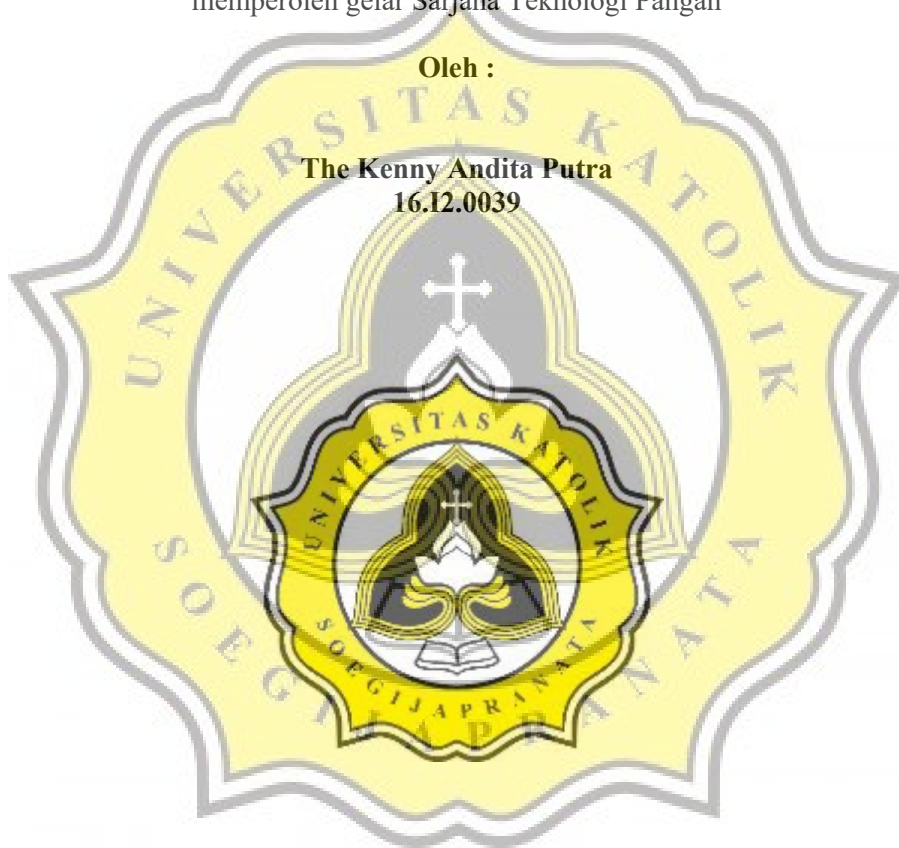
**CONSUMER ACCEPTANCE LEVEL OF *Ulva lactuca*
Linnaeus BASED FLAVORING IN NOODLE PRODUCT**

LAPORAN SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

The Kenny Andita Putra
16.12.0039



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2020

Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Ulva lactuca Linnaeus* Pada Produk Mi Basah

CONSUMER ACCEPTANCE LEVEL OF *Ulva lactuca Linnaeus* BASED FLAVORING IN NOODLE PRODUCT

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:
THE KENNY ANDITA PUTRA
NIM: 16.12.0039
Program Studi: Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal 8 Desember 2020

Semarang, 8 Januari 2021
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing 1,

Dr. A. Bika Pratiwi, M.Si

Pembimbing 2,

Meiliana S.Gz, M.S.

Dekan,

Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP., M.Sc.



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : The Kenny Andita Putra

NIM : 16.I2.0039

Fakultas : Teknologi Pertanian

Program Studi : Teknologi Pangan, konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner

Dengan ini menyatakan bahwa, skripsi yang berjudul “Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Ulva lactuca* *Limmaeus* Pada Produk Mi Basah” merupakan karya saya dan tidak pernah terdapat karya serupa yang diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepengetahuan saya juga tidak ada karya yang pernah ditulis/diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam penelitian ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ternyata terbukti bahwa skripsi ini, sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi maka gelar sarjana dan ijazah yang saya peroleh, rela untuk dibatalkan sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Katolik Soegijapranata dan/atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Semarang, 7 Januari 2021



The Kenny Andita Putra
(16.I2.0039)

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : The Kenny Andita Putra

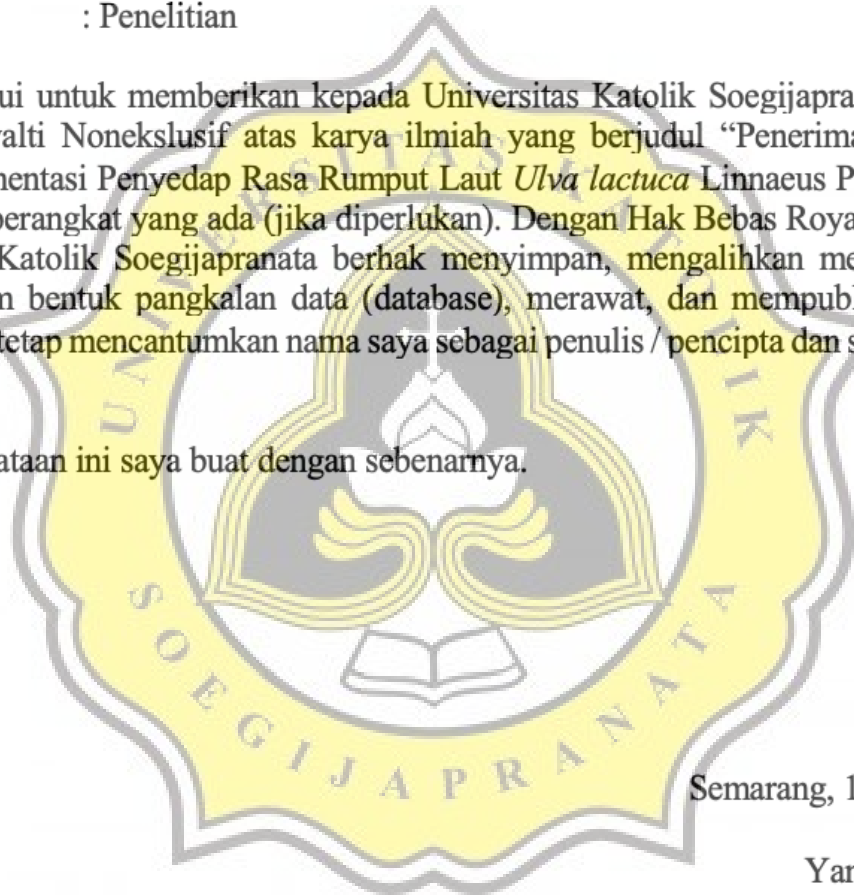
Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jenis Karya : Penelitian

Tidak Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Ulva lactuca* Linnaeus Pada Produk Mi Basah” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.



Semarang, 12 Januari 2021

Yang menyatakan,

The Kenny Andita Putra

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat kasih dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir berjudul “Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Ulva lactuca* Linnaeus Pada Produk Mi Basah” dengan baik. Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Selain itu penelitian ini juga merupakan bagian dari penelitian berjudul “Pengembangan Produk Penyedap Rasa non-MSG dari Ganggang (*Seaweed*) Asal Laut Indonesia” yang dibiayai hibah PTUPT nomor kontrak 00524/H.2/LPPM/III/2020 dengan ketua Dr. A. Rika Pratiwi, M.Si.

Selama perjalanan menyusun tugas akhir, penulis menyadari bahwa seluruh proses ini tidak dapat dilalui tanpa pihak yang mendampingi selama ini, yaitu:

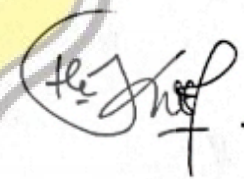
1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu memberi kekuatan, berkat dan harapan selama penulis meminta bantuan dan penyertaan.
2. Orangtua Penulis yang telah memberikan dukungan moril dan materiil kepada Penulis selama proses perkuliahan.
3. Bapak Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP., M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, serta seluruh tenaga pengajar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah membimbing, memberi ilmu yang berguna.
4. Ibu Dr. Alberta Rika Pratiwi, M.Si. selaku dosen pembimbing pertama dan Ibu Meiliana S.Gz, M.S. selaku dosen pembimbing kedua yang memberi bimbingan, arahan, ilmu dan waktu untuk penulis berproses dalam tugas akhir.
5. Seluruh Dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis dari awal perkuliahan hingga saat ini.
6. Laboran di lingkungan Universitas Katolik Soegijapranata, Mas Soleh dan Mas Lylyx yang telah banyak membantu Penulis dalam proses penelitian di laboratorium.
7. Seluruh Staff Tata Usaha Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantu penulis dalam hal administrasi sejak awal perkuliahan hingga selesainya laporan skripsi ini.

8. Maura Yosefina dan Christabella Joy Tampi selaku teman satu kelompok skripsi yang telah banyak berdinamika, menemani dan membagi suka dan duka dalam pengerjaan skripsi.
9. Tan, Alan Darma Saputra, Steffani Sylvia Tan, Catharina Benita, Jessy Sutanto, Evelyn Cynthia, Angela Karina, Fabianus Bintang, Olivia Fiorella dan Yolanda Evelyne sebagai teman satu kelompok besar saat proses pembuatan bahan, proses perencanaan, dan proses penelitian di laboratorium dan berbagi suka duka pada proses pembuatan tugas akhir ini.
10. Teman-teman FTP 2016 dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam proses perkuliahan hingga penulisan skripsi ini selesai.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penelitian ini memiliki banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan adanya masukan baik berupa kritik maupun saran. Penulis juga berharap agar laporan skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan wawasan baru terhadap pembaca. Atas perhatian Anda, Penulis mengucapkan terimakasih. Tuhan Memberkati.

Semarang, 7 Januari 2021

Penulis,



(The Kenny Andita Putra)

RINGKASAN

Seiring berjalannya waktu, gaya hidup masyarakat bergeser ke arah yang serba praktis. Mi instan menjadi produk yang digemari semua kalangan. Namun, mi instan sering dikritik sebagai makanan yang kurang sehat karena tinggi lemak, rendah vitamin, serta kandungan monosodium glutamat yang ada di dalam bumbunya. Rumput laut merupakan sumber daya hayati yang sangat melimpah di perairan Indonesia. *Ulva lactuca* Linnaeus merupakan rumput laut yang mengandung karbohidrat dan protein tinggi, serta rendah lemak. Kandungan protein yang tinggi yaitu sebesar 7,9-12,94% menyebabkan *ulva lactuca* Linnaeus berpotensi mengandung asam glutamat yang tinggi, sehingga dapat digunakan sebagai bumbu penyedap rasa alami. Penelitian ini merupakan bagian dari penelitian besar dengan 2 jenis rumput laut lainnya yaitu *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh dan *Gracilariopsis longissima*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap mi berbumbu rumput laut *Ulva Lactuca* Linnaeus melalui analisis sensori. Analisis sensori penting dilakukan pada suatu inovasi produk pangan. Tingkat penerimaan konsumen dapat diketahui melalui analisis sensori. Analisis sensori pada penelitian ini dilakukan sebanyak 3 tahap. Tahap pertama yaitu analisis sensori menggunakan sampel penyedap rasa komersial untuk menentukan formulasi terbaik kontrol yang nantinya digunakan sebagai pembanding rasa pada analisis sensori antar 3 jenis seaweed yang berbeda. Terdapat 3 formulasi yang digunakan pada tahap ini, yaitu K1 (5%), K2 (10%), dan K3 (15%). Tahap kedua yaitu analisis sensori mi berbumbu *Ulva Lactuca* Linnaeus untuk mencari formulasi mi berbumbu *Ulva Lactuca* Linnaeus yang paling diterima oleh masyarakat. Tahap ini menggunakan 3 formulasi berbeda yaitu S1 (5%), S2 (10%), serta S3 (15%) dan dilakukan uji *ranking*. Hasil analisis sensori tahap 2 kemudian dikelompokkan berdasarkan jenis kelamin dan kelompok usia panelis. Sampel mi yang paling disukai disisihkan untuk analisis sensori selanjutnya. Analisis sensori pada tahap 3 menggunakan 3 sampel hasil analisis sensoris tahap 2 untuk masing-masing rumput laut yaitu mi dengan bumbu *Ulva Lactuca* Linnaeus, *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh, dan *Gracilariopsis longissima*. 3 sampel ini kembali di analisis sensori ranking dengan kontrol hasil analisis sensori tahap 1 sebagai pembanding rasa enak. Analisis tahap 3 kemudian dikelompokkan berdasarkan jenis kelamin dan kelompok usia panelis. Hasil seluruh analisis sensori diolah menggunakan statistik. Hasil analisis sensori tahap 1 dan tahap 2 menunjukkan bahwa formulasi K3 dan S3 (penyedap rasa sebanyak 15%) merupakan formulasi yang paling diterima oleh masyarakat. Hasil analisis sensori tahap 3 menunjukkan mi berbumbu rumput laut *Ulva lactuca* Linnaeus menempati posisi kedua paling enak dibandingkan dengan rumput laut *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham dan *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh. Jenis kelamin laki-laki lebih menyukai mi berbumbu rumput laut jenis *Ulva lactuca* Linnaeus daripada perempuan. Kelompok umur 56-65 tahun lebih menyukai mi berbumbu *Ulva lactuca* Linnaeus daripada kelompok umur lainnya. Dapat disimpulkan bahwa inovasi produk mi berbumbu *Ulva lactuca* Linnaeus dapat diterima oleh masyarakat dan jenis kelamin serta kelompok usia mempengaruhi tingkat penerimaan suatu produk.

Kata kunci : mi berbumbu, rumput laut, *Ulva Lactuca* Linnaeus

SUMMARY

Nowadays, people lifestyles have shifted to a more practical direction. Instant noodles are a product that is popular in all circles. However, instant noodles are often criticized as an unhealthy food because they are high in fat, low in vitamins, and the content of monosodium glutamate in the marinade. Seaweed is a very abundant biological resource in Indonesian waters. *Ulva lactuca* Linnaeus is seaweed that contains high carbohydrates and protein, and is low in fat. The high protein content of 7.9-12.94% causes Linnaeus's *ulva lactuca* to potentially contain high glutamic acid, so it can be used as a natural flavoring spice. This research is part of a large study with 2 other types of seaweed, *Sargassum aquifolium* (Turner) C. Agardh and *Gracilariopsis longissima*. The purpose of this study was to determine the level of consumer acceptance of *Ulva Lactuca* Linnaeus seaweed noodles through sensory analysis. Sensory analysis is important for a food product innovation. The level of consumer acceptance can be determined through sensory analysis. The sensory analysis in this study was conducted in 3 stages. The first stage is sensory analysis using commercial flavoring samples to determine the best control formulation which will later be used as a taste comparison in sensory analysis between 3 different types of seaweeds. There are 3 formulations used at this stage : K1 (5%), K2 (10%), and K3 (15%). The second stage is sensory analysis of *Ulva Lactuca* Linnaeus flavored noodles to find the most accepted formulation of *Ulva Lactuca* Linnaeus flavored noodles. This stage uses 3 different formulation: S1 (5%), S2 (10%), and S3 (15%) and a ranking test is carried out. The results of the stage 2 sensory analysis were then grouped by sex and age group of the panelists. The sample of most preferred noodles was set aside for further sensory analysis. The sensory analysis in stage 3 used 3 samples of the results of the second stage sensory analysis for each seaweed, namely noodles with seaweed *Ulva Lactuca* Linnaeus, *Sargassum aquifolium* (Turner) C. Agardh, and *Gracilariopsis longissima*. These 3 samples were returned to the sensory ranking analysis with the control of the sensory analysis stage 1 results as a comparison of taste. The analysis of stage 3 was then classified based on the sex and age group of the panelists. The results of all sensory analyzes were processed using statistics. The results of sensory analysis in stage 1 and stage 2 show that the formulations of K3 and S3 (15% flavoring) are the most accepted formulations by the panelist. The results of sensory analysis in stage 3 showed that the seaweed seasoned noodles *Ulva lactuca* Linnaeus were in the second best position compared to the seaweed *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham and *Sargassum aquifolium* (Turner) C. Agardh. The male gender prefers the *Ulva lactuca* Linnaeus seaweed noodles than the female. The 56-65 year old age group prefers the *Ulva lactuca* Linnaeus noodles more than any other age group. It can be concluded that the innovation of Linnaeus *Ulva lactuca* noodle products can be accepted by the community and gender and age groups affect the acceptance rate of a product.

Keywords : *flavored noodle, seaweed, Ulva lactuca Linnaeus*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
RINGKASAN.....	vii
SUMMARY.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
2. MATERI DAN METODE.....	7
2.1. Desain Penelitian.....	7
2.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	8
2.3. Materi.....	8
2.4. Metode.....	9
3. HASIL PENELITIAN.....	13
3.1. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial Merk “ <i>Neriplus</i> ”.....	13
3.2. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus.....	14
3.3. Hasil Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus dibandingkan dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya.....	17
4. PEMBAHASAN.....	22
4.1. Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial Merk “ <i>Neriplus</i> ”.....	24
4.2. Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus.....	24
4.3. Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus dibandingkan dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya.....	26
5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran.....	29
6. DAFTAR PUSTAKA.....	30
7. LAMPIRAN.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rumput Laut <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus (diambil dari : algaebase.org)	3
Gambar 2. Diagram Desain Penelitian	7
Gambar 3. Diagram Pembuatan Mi Basah Berbumbu	9
Gambar 4. Produk mi basah berbumbu <i>ulva lactuca</i> Linnaeus yang disajikan dalam analisis sensori (A= mi dengan formulasi S1, B= mi dengan formulasi S2, dan C= mi dengan formulasi S3).....	14
Gambar 5. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus yang Paling Disukai oleh Panelis Laki-laki.....	15
Gambar 6. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus yang Paling Disukai oleh Panelis Perempuan	15
Gambar 7. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus yang Paling Disukai oleh Panelis Remaja Akhir.....	16
Gambar 8. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus yang Paling Disukai oleh Panelis Dewasa Awal	16
Gambar 9. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus yang Paling Disukai oleh Panelis Dewasa Akhir	16
Gambar 10. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus yang Paling Disukai oleh Panelis Lansia Awal.....	16
Gambar 11. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus yang Paling Disukai oleh Panelis Lansia Akhir	17
Gambar 12. Persentase Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai Oleh Panelis Laki-laki.....	19
Gambar 13. Persentase Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai Oleh Panelis Perempuan.....	19
Gambar 14. Persentase Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai Oleh Panelis Remaja Akhir	20
Gambar 15. Persentase Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai Oleh Panelis Dewasa Awal	20
Gambar 16. Persentase Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai Oleh Panelis Dewasa Akhir.....	20
Gambar 17. Persentase Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai Oleh Panelis Lansia Awal	20
Gambar 18. Persentase Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai Oleh Panelis Lansia Akhir.....	20
Gambar 19. <i>Worksheet</i> Analisis Sensori	33
Gambar 20. Formulir Panelis Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Rumput Laut <i>Ulva Lactuca</i> Linnaeus	34
Gambar 21. Formulir Panelis Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Antar Rumput Laut	34
Gambar 22. Hasil Analisis Sensori	35
Gambar 23. Uji Hipotesis Analisis Sensori Penyedap Rasa Komersial	36
Gambar 24. Hasil SPSS Kruskal-Wallis Analisis Sensori Penyedap Rasa Komersial.....	36

Gambar 25. Uji Hipotesis Analisis Sensori Mi Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus.....	37
Gambar 26. Hasil SPSS Analisis Sensori Mi Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus.....	37
Gambar 27. Uji Duncan Analisis Sensori Mi Berbumbu Antar Seaweed	38
Gambar 28. Hasil SPSS Analisis Sensori Mi Berbumbu Antar Seaweed	38
Gambar 29. Hasil SPSS Distribusi Frekuensi Panelis Berdasarkan Kelompok Usia	39
Gambar 30. Hasil SPSS Distribusi Frekuensi Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	39
Gambar 31. Diagram Alir Pembuatan Penyedap Rasa Rumput Laut.....	40
Gambar 32. Bubuk Penyedap Rasa <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus	41
Gambar 33. Panelis Analisis Sensori	41



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Mi Basah Berbumbu.....	10
Tabel 2. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Berbumbu Penyedap Rasa Komersial	13
Tabel 3. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus	14
Tabel 4. Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu <i>Ulva lactuca</i> Linnaeus dibandingkan dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya.....	18

