

**Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap
Rasa Rumput Laut *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh
Pada Produk Mi Basah**

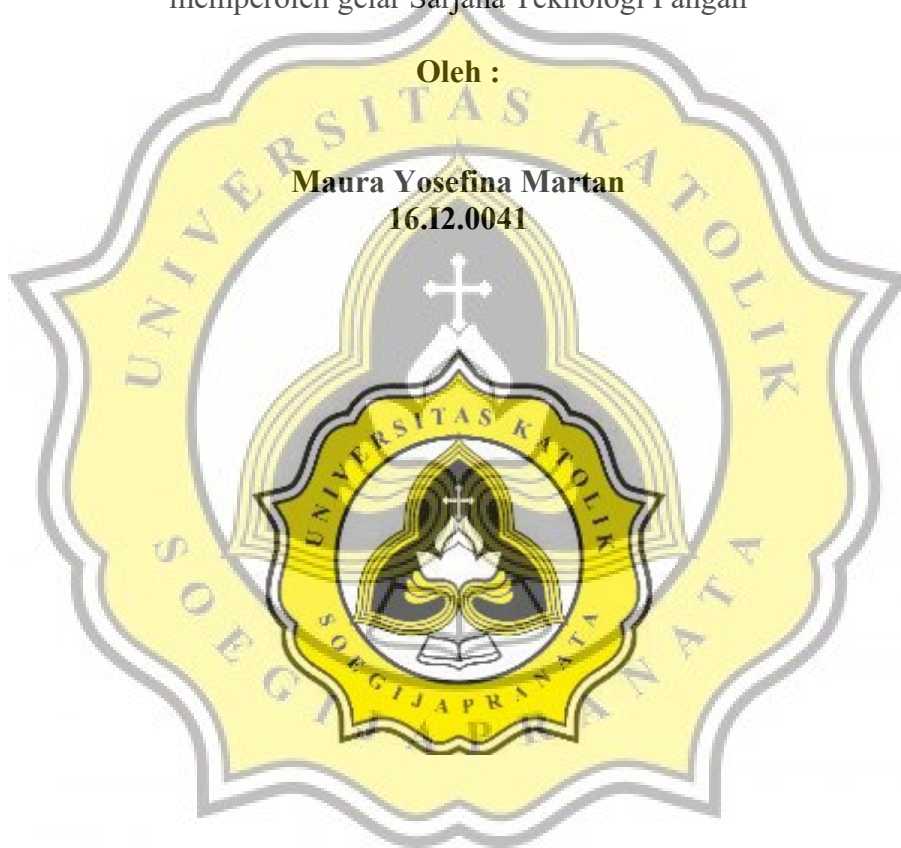
**CONSUMER ACCEPTANCE LEVEL OF *Sargassum
aquifolium* (Turner) C.Agardh BASED FLAVORING IN
NOODLE PRODUCT**

LAPORAN SKRIPSI

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

Oleh :

**Maura Yosefina Martan
16.12.0041**



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

2020

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

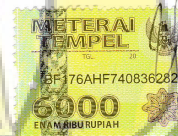
Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maura Yosefina Martan
NIM : 16.12.0041
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 *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh 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, 4 Januari 2021



Maura Yosefina Martan
(16.12.0041)

LEMBAR PENGESAHAN

Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut
Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh Pada Produk Mi Basah

CONSUMER ACCEPTANCE LEVEL OF *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh
BASED FLAVORING IN NOODLE PRODUCT

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



HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Maura Yosefina Martan

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jenis Karya : Penelitian

Tidak Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul "**Penerimaan Konsumen terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh Pada Produk Mi Basah**" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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



(Maura Yosefina Martan)

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 *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh 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. Alberta 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 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. Laboran di lingkungan Universitas Katolik Soegijapranata, Mas Soleh dan Mas Lylyx yang telah banyak membantu Penulis dalam proses penelitian di laboratorium.
6. Sdr. The, Kenny Andita dan Sdr. Christabella Joy Tampi selaku teman satu kelompok skripsi yang telah banyak berdinamika, menemani dan membagi suka dan duka bersama penulis.

7. Teruntuk Jessica Deasy yang selalu menemani penulis berjuang selama masa perkuliahan, selalu mengingatkan dengan nasehat dan berbagai masukan. Thanks for being the shoulder I can always depend on.
8. 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.
9. Sdri. Patricia De Silva, Audi Christiana, Cynthia Adeline, Shereen Vionita, atas banyak bantuan moril yang diberikan kepada Penulis.
10. Teman-teman dari lingkungan Universitas Katolik Soegijapranata yang telah berproses bersama selama panelis.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penelitian ini memiliki banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan adanya masukan baik berupa kritik maupun saran. Atas perhatian Anda, Penulis mengucapkan terimakasih. Tuhan Memberkati.

Semarang, 4 Januari 2021

Penulis,



(Maura Yosefina Martan)



RINGKASAN

Mi menjadi salah satu alternatif pengganti nasi pada makanan pokok. Tingkat konsumsi mi di Indonesia termasuk dalam urutan 5 terbesar di dunia. Akan tetapi, proses pengolahan mi menjadi tidak praktis karena memerlukan aneka macam bumbu, rempah, dan penyedap rasa guna menambah cita rasa pada mi. Formulasi yang tepat akan membentuk cita rasa mi yang dihasilkan. Rumput laut adalah salah satu biota laut yang banyak dijumpai di Indonesia. *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh merupakan jenis rumput laut cokelat yang mengandung banyak bahan bioaktif dan berpotensi untuk dikembangkan dalam bidang pangan. Rumput laut *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh mengandung asam amino yang mampu memberi rasa umami sehingga berpotensi dijadikan sebagai penyedap rasa. Penelitian ini dilakukan menggunakan analisis sensori rasa dengan cara memformulasikan sampel penyedap rasa *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh pada produk mi basah sebanyak 5%, 10% dan 15% dari berat tepung yang digunakan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk mi basah berbumbu penyedap rasa rumput laut *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh (Turner), mengetahui pengaruh usia dan jenis kelamin terhadap penerimaan konsumen dan mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap mi basah berbumbu jenis rumput laut *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh dan 2 jenis mi berbumbu rumput laut lainnya dengan skor penyedap rasa komersial terbaik sebagai pembandingan. Penentuan proporsi formulasi dilakukan secara subjektif dalam uji mi berbumbu komersial oleh panelis dengan bantuan 11 panelis dari anggota kelompok penelitian. Pengujian mi berbumbu rumput laut dilakukan terhadap 30 panelis tidak terlatih dari beragam kelompok usia yang dikategorikan dalam 5 kelompok, yaitu remaja akhir (17-25 tahun), dewasa awal (26-35 tahun), dewasa akhir (36-45 tahun), lansia awal (46-55 tahun) dan lansia akhir (56-65 tahun). Hasil pengujian menunjukkan bahwa mi basah berbumbu *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh formulasi 15% memiliki tingkat kesukaan tertinggi dan paling banyak dipilih oleh panelis perempuan dan pada kelompok usia lansia awal (46-55 tahun).

Kata Kunci : mi basah, rumput laut, *Sargassum aquifolium* (Turner) C.Agardh (Turner) C.Agardh,

SUMMARY

Noodles are alternative to rice as staple food. Indonesia's level of noodle consumption is amongst the fifth largest in the world. However, the processing steps become impractical as it requires various kinds of seasoning and spices to increase the flavor of the noodles. The right formulation and the right amounts of ingredients also determines the taste of the noodles. Seaweed is one of the most common marine biota in Indonesia. Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh is a type of brown seaweed that contains bioactive ingredients and is potential to be developed further in food sector. Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh contains amino acids that gives umami flavor and can be used as a flavor enhancer. The test conducted in this study is taste sensory of the Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh noodle with 5%, 10%, and 15% addition of seaweed flavoring from the weight of flour. The purpose of this study is to determine consumer's acceptance level of noodle with Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh flavoring, the affect of gender and age range to consumer's acceptance level and to determine consumer's acceptance level of noodle with Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh flavoring with two different flavoring seaweed noodles. Addition of seaweed flavoring based on the subjectivity of 11 researchers. The test was conducted on 30 untrained panelists from various age range and divided into 5 groups which are late teenagers (17-25), early adults (26-35), late adults (36-45), and late elderly (56-65). The result shows that the 15% formulation of noodle with Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh flavoring is accepted by consumers and the most consumers come from woman at late elderly (56-65).

Keyword: noodle, seaweed, Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh (Turner) C.Agardh.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
RINGKASAN	vii
SUMMARY	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	2
1.2.1. Mi Basah.....	2
1.2.2. <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh.....	2
1.2.3. Penerimaan Konsumen.....	3
1.3. Tujuan	4
2. MATERI DAN METODE.....	5
2.1. Desain Penelitian	5
2.2. Tempat dan Waktu Penelitian	6
2.3. Materi	6
2.3.1. Alat	6
2.3.2. Bahan	6
2.4. Metode	6
2.4.1. Pembuatan Mi Basah	6
2.5. Analisis Sensori.....	8
2.6. Analisis Data	9
2.7. Panelis Analisis Sensori	9
3. HASIL PENELITIAN	10
3.1. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Komersial.....	10
3.2. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh.....	10
3.3. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya.....	13
4. PEMBAHASAN	17
4.1. Mi Basah Berbumbu Komersial.....	18
4.2. Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh.....	19
4.3. Tingkat Penerimaan Tiga Jenis Penyedap Rasa Rumput Laut.....	20
5. KESIMPULAN DAN SARAN	22
5.1. Kesimpulan.....	22
5.2. Saran	22
6. Daftar Pustaka	23
7. LAMPIRAN.....	25
7.1. Diagram Pembuatan Penyedap Rasa Rumput Laut.....	25
7.2. Instrumen Uji Sensori.....	26
7.3. Hasil Uji Sensori.....	28
7.4. Lampiran Analisis Sensori.....	28
7.5. Dokumentasi Uji Sensori.....	30
7.6. Lembar Plagscan.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Sargassum</i> sp.....	2
Gambar 2. Desain Penelitian.....	5
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Mie Basah	7
Gambar 4. Produk mi basah berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang disajikan dalam uji sensori.	11
<i>Gambar 5. Persentase Sampel Mie Berbumbu Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang Paling Disukai Oleh Panelis Laki-Laki.....	11
Gambar 6. Persentase Sampel Mie Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang Paling Disukai Oleh Panelis Perempuan.....	11
Gambar 7. Persentase Sampel Mi Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang Paling Disukai Oleh Panelis Kelompok Usia Remaja Akhir.....	12
Gambar 8. Persentase Sampel Mi Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang Paling Disukai Oleh Panelis Kelompok Usia Dewasa Awal.....	12
<i>Gambar 9. Persentase Sampel Mi Berbumbu Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang Paling Disukai Oleh Panelis <i>Kelompok Usia Dewasa Akhir</i>	12
<i>Gambar 10. Persentase Sampel Mi Berbumbu Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang Paling Disukai Oleh Panelis <i>Kelompok Usia Lansia Awal</i>	12
<i>Gambar 11. Persentase Sampel Mi Berbumbu Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh yang Paling Disukai Oleh Panelis <i>Kelompok Usia Lansia Akhir</i>	13
Gambar 12. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya yang Paling Disukai Oleh Panelis Laki-laki	14
Gambar 13. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya yang Paling Disukai Oleh Panelis Perempuan	14
Gambar 14. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya yang Paling Disukai Oleh Panelis Kelompok Usia Remaja Akhir	15
Gambar 15. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya yang Paling Disukai Oleh Panelis Kelompok Usia Dewasa Awal	15
Gambar 16. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya yang Paling Disukai Oleh Panelis Kelompok Usia Dewasa Akhir.....	15
Gambar 17. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya yang Paling Disukai Oleh Panelis Kelompok Usia Lansia Awal	15
Gambar 18. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dengan 2 Jenis Mi Basah Berbumbu lainnya yang Paling Disukai Oleh Panelis Kelompok Usia Remaja Akhir	16
Gambar 19. Urutan Penyajian Uji Panelis	26
Gambar 20. Kuisioner Uji Sensori Mi Berbumbu <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh....	27
Gambar 21. Kuisioner Uji Sensori Antar Rumput Laut	27
Gambar 22. Hasil Uji Sensori Formulasi Rumput Laut <i>Sargassum aquifolium</i> (Turner) C.Agardh dan Tiga Jenis Rumput Laut	28

DAFTAR TABEL

Table 1. Formulasi Mi Basah Berbumbu.....	7
Table 2. Hasil Uji Sensori Rasa Komersial	10
Table 3. Hasil Uji Sensori Rasa Mi Berbumbu Sargassum aquifolium (Turner) C.Agardh	10
Table 4. Hasil Penelitian Antara Mi Berbumbu dengan 3 Jenis Rumput Laut Berbeda	13



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Komersial **Error! Bookmark not defined.**
Lampiran 2. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Berbumbu *Sargassum aquifolium*
(Turner) C.Agardh**Error! Bookmark not defined.**
Lampiran 3. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Berbumbu Antara 3 Jenis Rumput Laut
.....**Error! Bookmark not defined.**

