

**PENGARUH PENGGUNAAN REMPAH-REMPAH TERHADAP
SELERA MAKAN**

THE EFFECT OF THE USE OF SPICES ON THE APPETITE

TUGAS AKHIR

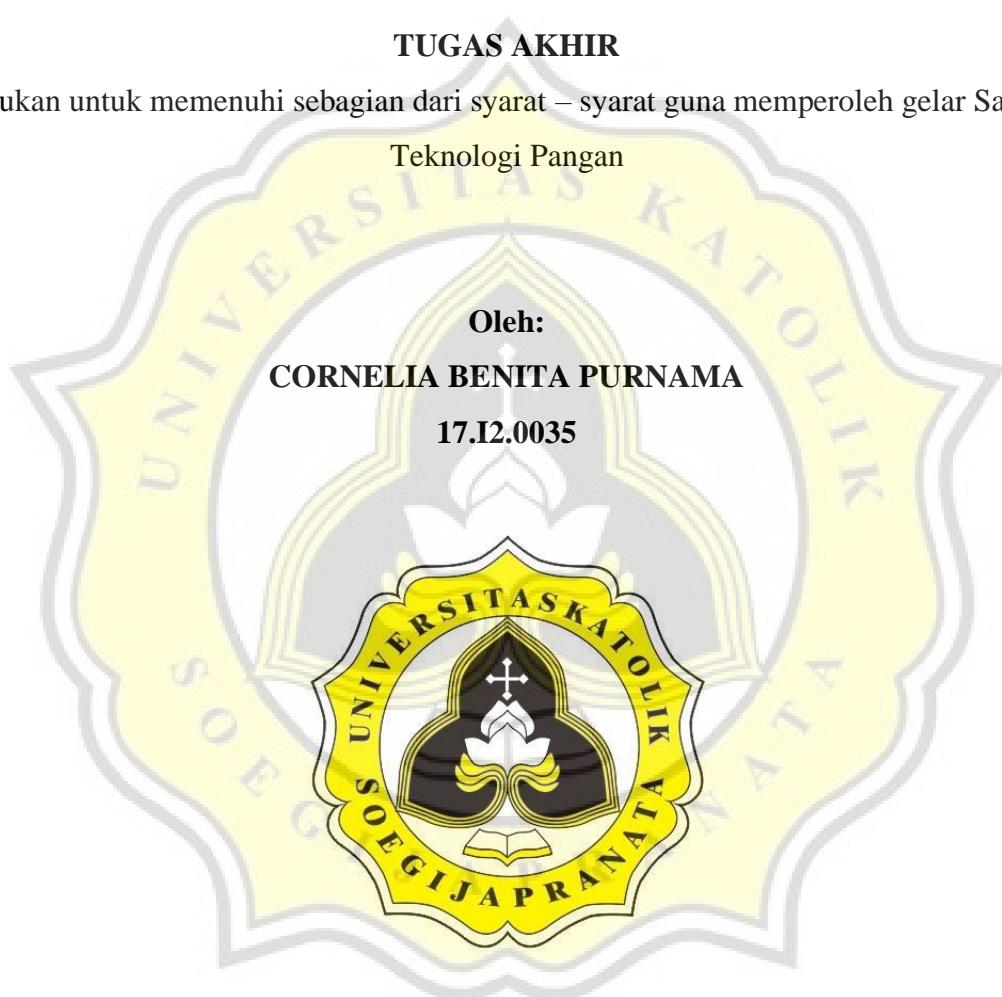
Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat guna memperoleh gelar Sarjana

Teknologi Pangan

Oleh:

CORNELIA BENITA PURNAMA

17.I2.0035



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

2022

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Cornelia Benita Purnama
NIM : 17.I2.0035
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Laporan Tugas Akhir saya dengan judul **“PENGARUH PENGGUNAAN REMPAH-REMPAH TERHADAP SELERA MAKAN”** tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi apabila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima segala akibat dan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku dalam Universitas Katolik Soegijapranata.

Semarang, 25 Juli 2022



Cornelia Benita Purnama

**PENGARUH PENGGUNAAN REMPAH-REMPAH TERHADAP
SELERA MAKAN**

THE EFFECT OF THE USE OF SPICES ON THE APPETITE



Pembimbing I

Dr. R. Probo Y. Nugraheni, S.TP., M.Sc.
0581.2001.244

Dekan



Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP.

0581.2012.281

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Cornelia Benita Purnama
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : Tugas Akhir *Review*

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Nonekslusif atas karya ilmiah yang berjudul “PENGARUH PENGUNAAN REMPAH-REMPAH TERHADAP SELERA MAKAN” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif 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, 25 Juli 2022

Yang menyatakan



Cornelia Benita Purnama

RINGKASAN

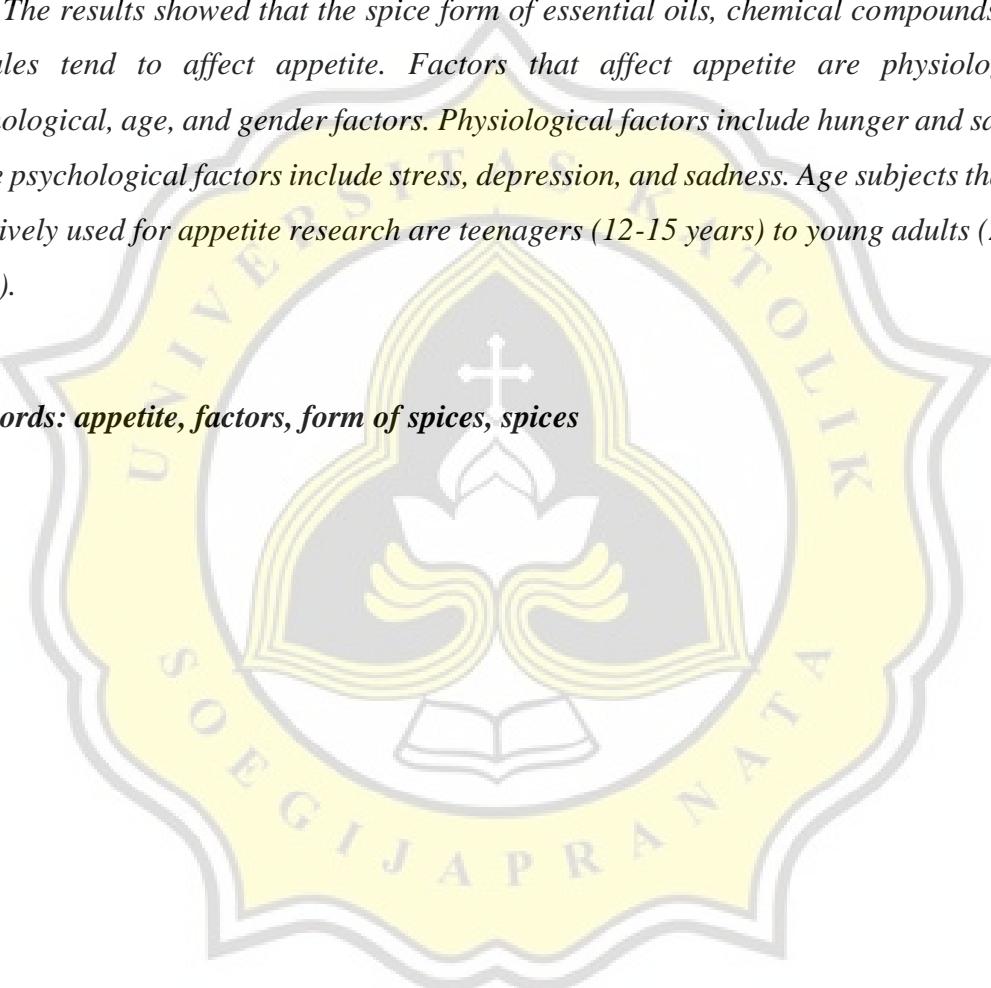
Rempah-rempah yang ditambahkan pada makanan diduga dapat meningkatkan selera makan. Selain itu selera makan juga dipengaruhi dari berbagai macam faktor yaitu fisiologis, psikologis, lingkungan, umur, dan jenis kelamin. *Review* ini dilakukan untuk mengkaji berbagai macam efek rempah-rempah berdasarkan bentuk dan faktor-faktor yang mempengaruhi selera makan. Pada *review* ini dilakukan pengumpulan penelitian menggunakan *data base online* yaitu perpustakaan nasional. Metode *review* yang dilakukan adalah menggunakan kriteria kelayakan data, pendefinisian sumber data, pemilihan dan pengumpulan data dan yang terakhir dilakukan pengambilan data. Hasil penelitian menyatakan bahwa bentuk rempah-rempah minyak esensial , senyawa kimia, dan kapsul cenderung mempengaruhi selera makan. Faktor-faktor yang mempengaruhi selera makan adalah faktor fisiologis, psikologis, umur, dan jenis kelamin. Faktor fisiologis di antaranya adalah rasa lapar dan rasa kenyang. Sedangkan faktor psikologis di antaranya *stress*, depresi, dan sedih. Subjek umur yang efektif digunakan untuk penelitian selera makan adalah pada usia remaja (12-15 tahun) sampai dewasa muda (22-35 tahun).

Kata kunci: bentuk rempah, faktor , rempah, selera makan

SUMMARY

Spices added to food are thought to increase appetite. In addition, appetite is also be affected by various factors, namely physiological, psychological, environmental, age, and gender. This review was conducted to examine the various effects of spices based on their form and factors that affect appetite. In this review, research was collected using an online data base, namely the national library. The review method used is using data eligibility criteria, defining data sources, selecting and collecting data and finally taking data. The results showed that the spice form of essential oils, chemical compounds, and capsules tend to affect appetite. Factors that affect appetite are physiological, psychological, age, and gender factors. Physiological factors include hunger and satiety. While psychological factors include stress, depression, and sadness. Age subjects that are effectively used for appetite research are teenagers (12-15 years) to young adults (22-35 years).

Keywords: *appetite, factors, form of spices, spices*



KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan kepada ke hadirat Tuhan Yesus Kristus yang telah melimpahkan berkat rahmat, penyertaan dan anugerah-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PENGARUH PENGGUNAAN REMPAH-REMPAH TERHADAP SELERA MAKAN”. Penyusunan tugas akhir bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Dalam proses pembuatan tugas akhir ini tentunya penulis menghadapi berbagai kesulitan dalam menyelesaikan tugas akhir. Penulis mampu melewati kesulitan-kesulitan yang dihadapi karena adanya bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, atas rahmat dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik dan lancar.
2. Ibu Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan izin untuk melaksanakan penelitian *review* ini.
3. Bapak Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan arahan, kritik, saran dan berbagai dukungan sehingga Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Ibu Mellia Harumi, S.Si., M.Sc. selaku koordinator tugas akhir yang telah membantu selama penjadwalan ujian dan pengumpulan berkas tugas akhir.
5. Seluruh dosen Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata yang telah memberikan ilmu kepada Penulis selama menempuh masa studi.
6. Keluarga Penulis yang selalu memberikan doa, dukungan dan mendengarkan berbagai keluh kesah Penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Yohanes, Aurin, Ian, Irfan serta seluruh teman – teman yang telah menyemangati dan mendengarkan setiap keluh kesah Penulis serta memberikan berbagai saran yang sayangnya tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu namanya.

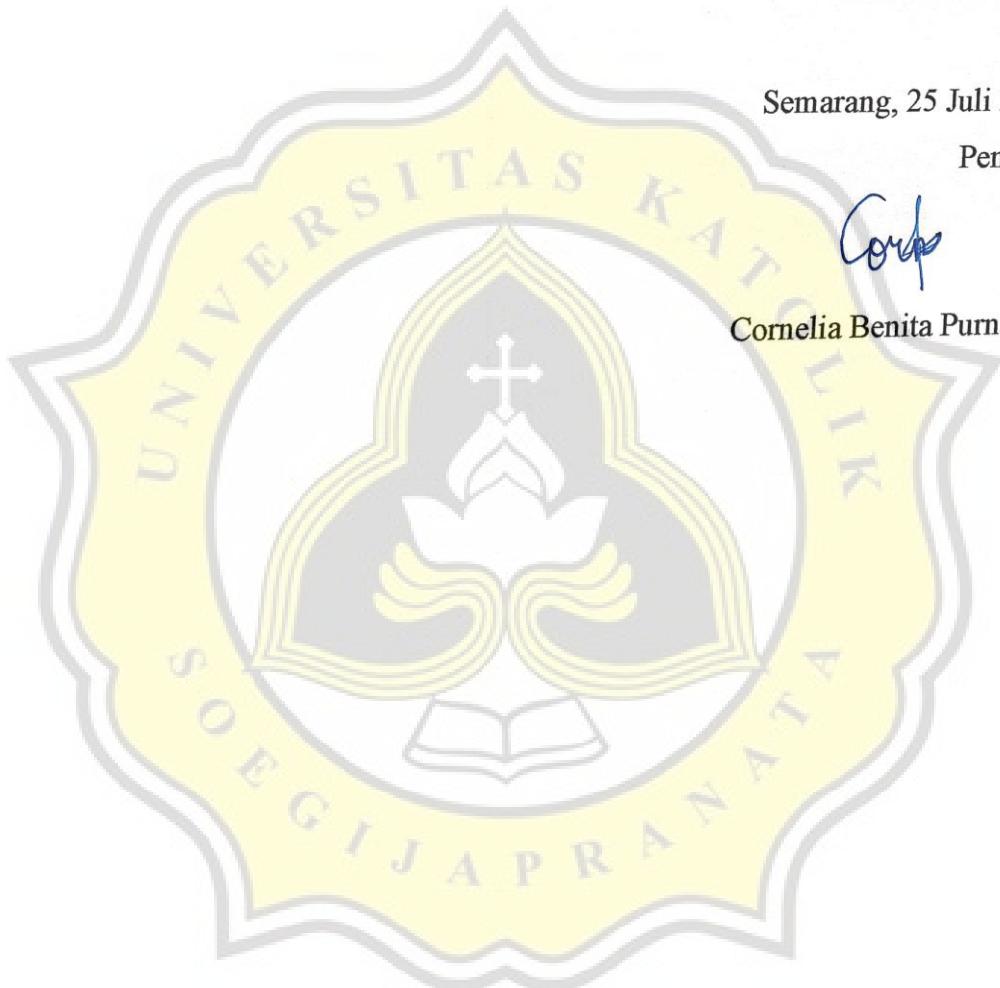
Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, Penulis menyadari bahwa masih ada banyak kekurangan dan keterbatasan yang kurang mampu saya benahi. Oleh karena itu, Penulis meminta maaf apabila ada kesalahan, kekurangan, atau hal – hal yang kurang berkenan bagi pembaca. Penulis juga menerima kritik dan saran atas Tugas Akhir ini. Akhir kata, Penulis berharap supaya tugas akhir ini dapat berguna bagi para pembaca serta siapapun yang membutuhkannya.

Semarang, 25 Juli 2022

Penulis,

Cornelia

Cornelia Benita Purnama



DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	i
SUMMARY.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. TINJAUAN PUSTAKA	2
1.2.1. Selera Makan.....	2
1.2.2. Rempah- Rempah.....	3
1.2.2.1. Cabai	4
1.2.2.2. Jahe	4
1.2.2.3. Kayu Manis.....	4
1.2.2.4. Cengkeh	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
2. METODE PENELITIAN	6
2.1. Alur Penelitian.....	6
2.1.1. Pendefinisian Kriteria Kelayakan Data	7
2.2. Pendefinisian Sumber Data.....	7
2.3. Pemilihan dan Pengumpulan Data.....	7
2.4. Pengujian Kekuatan Kualitas Artikel Data	8
2.5. Pengambilan Data	8
2.6. Desain Konseptual	9

3.	GAMBARAN UMUM PENELITIAN.....	10
3.1.	KEKUATAN KUALITAS DATA PENELITIAN.....	10
3.2.	KARAKTERISTIK DATA PENELITIAN	11
3.2.1.	METODE DATA PENELITIAN	14
3.2.1.1.	METODE DATA PENELITIAN ANALISA SELERA MAKAN.....	14
3.2.1.2.	METODE DATA PENELITIAN PERLAKUAN SUBJEK.....	18
3.2.2.	PENDEKATAN PENELITIAN EKSPERIMENTAL.....	18
3.2.3.	SUBJEK DATA PENELITIAN	19
4.	PENGARUH BERBAGAI MACAM BENTUK REMPAH-REMPAH TERHADAP SELERA MAKAN.....	21
4.1.	REMPAH-REMPAH DALAM BENTUK SEGAR.....	21
4.2.	REMPAH-REMPAH DALAM BENTUK MINYAK ESENSIAL.....	24
4.3.	REMPAH-REMPAH DALAM BENTUK SERBUK	28
4.4.	REMPAH-REMPAH DALAM BENTUK SENYAWA KIMIA	30
4.5.	REMPAH-REMPAH DALAM BENTUK KAPSUL	31
5.	PENGARUH UMUR & JENIS KELAMIN TERHADAP SELERA MAKAN	33
6.	KESIMPULAN DAN SARAN	35
6.1.	Kesimpulan	35
6.2.	Saran	35
7.	DAFTAR PUSTAKA.....	36
8.	LAMPIRAN	44
8.1.	Kriteria pengujian kualitas artikel data	44
8.2.	Hasil Cek Antiplagiasi	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kekuatan Artikel Data Penelitian.....	11
Tabel 2.Karakteristik Penelitian mengenai rempah-rempah dan selera makan.....	12
Tabel 3. Skala Kategori	15
Tabel 4. Council on Nutrition Appetite Questionnaire.....	16
Tabel 5. Pengaruh rempah-rempah dalam bentuk segar terhadap selera makan.....	22
Tabel 6. Pengaruh rempah-rempah dalam bentuk minyak esensial terhadap selera makan	25
Tabel 7. Pengaruh rempah-rempah dalam bentuk serbuk terhadap selera makan.....	28
Tabel 8. Pengaruh rempah-rempah dalam bentuk senyawa kimia terhadap selera makan	30
Tabel 9. Pengaruh rempah-rempah dalam bentuk kapsul terhadap selera makan.....	31
Tabel 10. Pengaruh faktor umur & jenis kelamin terhadap selera makan.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Pencarian Literatur.....	6
Gambar 2. Kekuatan Kualitas Data Penelitian	10
Gambar 3. Skala Garis (<i>Visual Analogue Scale</i>).....	15
Gambar 4. Skala untuk mengukur selera makan secara subjektif	17

