

LAPORAN SKRIPSI

**UJI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SENSORIS OLESAN
JAGUNG BAKAR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK RASA DI KOTA
SEMARANG**

***CONSUMER ACCEPTANCE TEST ON THE SENSORY OF GREAT CORN
WITH THE ADDITION OF FLAVOR POWDER
IN THE CITY OF SEMARANG***



BERNADITO IVAN GUNAWAN

18.I1.0002

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

2022

LAPORAN SKRIPSI

UJI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SENSORIS OLESAN JAGUNG BAKAR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK RASA DI KOTA SEMARANG

CONSUMER ACCEPTANCE TEST ON THE SENSORY OF GREAT CORN WITH THE ADDITION OF FLAVOR POWDER IN THE CITY OF SEMARANG

**Diajukan dalam Rangka Memenuhi
Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

BERNADITO IVAN GUNAWAN

18.II.0002



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

2022

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Bernadito Ivan Gunawan
NIM : 18.I1.0002
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa tugas akhir **“UJI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SENSORIS OLESAN JAGUNG BAKAR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK RASA DI KOTA SEMARANG”** merupakan karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini disebutkan dari daftar pustaka. Apabila saya tidak jujur, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Demikian pernyataan ini saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 14 Juni 2022



Bernadito Ivan Gunawan
18.I1.0002

**UJI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SENSORIS OLESAN
JAGUNG BAKAR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK RASA
DI KOTA SEMARANG**

**CONSUMER ACCEPTANCE TEST ON THE SENSORY OF GREAT CORN
WITH THE ADDITION OF FLAVOR POWDER
IN THE CITY OF SEMARANG**

TUGAS AKHIR

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

Oleh :
BERNADITO IVAN GUNAWAN
NIM : 18.11.0002
Program Studi : Teknologi Pangan

Tugas Akhir ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal : 14 Juni 2022

Semarang, 14 Juni 2022
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I,



Dr. Ir. Lindayani, MP.

Dekan,



Dr. dr. Laksmi Hartajanie, MP.

Pembimbing II,



Dr. dr. Laksmi Hartajanie, MP.

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bernadito Ivan Gunawan

NIM : 18.11.0002

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jenis Karya : Survei

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Sensoris Olesan Jagung Bakar Dengan Penambahan Bubuk Rasa di Kota Semarang” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif 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, 14 Juni 2022
Yang menyatakan,



Bernadito Ivan Gunawan

RINGKASAN

Jagung merupakan komoditas pertanian yang memiliki jumlah produksi tinggi dan terus berkembang di setiap daerah Indonesia. Lokasi Jawa Tengah dari dulu hingga tahun 2020 merupakan daerah penghasil komoditas jagung terbanyak kedua di Indonesia. Kota Semarang merupakan Ibu Kota Provinsi Jawa Tengah yang memiliki beragam kuliner seperti lumpia, bandeng presto, wingko babat, dan sebagainya. Jagung bakar merupakan salah satu olahan jagung manis segar yang siap dikonsumsi dengan memanfaatkan daya panas untuk proses pematangan. Wirausaha jagung bakar di Kota Semarang memiliki jumlah yang cukup banyak namun varian rasa yang disediakan dalam olesan jagung bakar hanya manis, pedas, pedas manis, asin, cokelat meses, dan parutan keju dari dulu hingga sekarang. Akibat tidak adanya pengembangan varian *flavor* pada olesan jagung bakar di Kota Semarang, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan warga Kota Semarang dengan usia 15 hingga 64 tahun terhadap olesan jagung bakar dengan penambahan bubuk rasa melalui persepsi secara survei *online* dan uji sensoris secara *offline* dan mengetahui penambahan bubuk rasa yang terbaik pada olesan jagung bakar. Metode yang digunakan dalam pengambilan sampel yaitu *purposive random sampling*. Survei pendahuluan varian *flavor* bubuk rasa dilakukan kepada 40 masyarakat Kota Semarang dan menunjukkan bubuk rasa keju manis, ayam bawang, dan sambal matah yang mendapatkan hasil tertinggi. Survei persepsi secara *online* dilakukan terlebih dahulu kepada 40 responden untuk dilakukan uji validitas dan reliabilitas yang kemudian dilanjutkan hingga 400 masyarakat Kota Semarang usia 15 hingga 64 tahun. Uji *rating* hedonik dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih yang didapatkan dari responden yang bersedia untuk uji sensoris pada hasil survei *online*. Hasil survei *online* menunjukkan bahwa terdapat 322 responden yang memenuhi persyaratan pernah tinggal di Kota Semarang, pernah mengonsumsi jagung bakar, dan suka mengonsumsi jagung bakar. Hasil data persepsi survei *online*, menunjukkan bahwa masyarakat Kota Semarang mengatakan atribut rasa, aroma, dan warna pada jagung bakar merupakan hal yang penting karena akan mempengaruhi kualitas produk pangan. Hasil data juga menunjukkan bahwa varian *flavor* baru pada jagung bakar merupakan hal yang penting. Data survei *online*, menunjukkan terdapat 189 responden (58,7%) yang tertarik membeli dan 34 responden (10,6%) yang sangat tertarik membeli jagung bakar dengan olesan bubuk rasa. Ketertarikan masyarakat untuk membeli, maka menunjukkan bahwa jagung bakar dengan olesan bubuk rasa dapat diterima masyarakat Kota Semarang secara persepsi. Dilanjutkan uji *rating* hedonik secara *offline* menggunakan 5 skala yaitu sangat tidak suka, tidak suka, netral, suka, dan sangat suka. Hasil sensori menunjukkan adanya penerimaan masyarakat terhadap olesan bubuk rasa keju manis dan ayam bawang, namun rasa sambal matah tidak dapat diterima berdasarkan parameter warna, rasa, aroma, dan *overall*. Olesan jagung bakar yang paling disukai oleh masyarakat Kota Semarang berdasarkan nilai *mean* uji *rating* hedonik yaitu keju manis.

SUMMARY

Corn is an agricultural commodity that has a high amount of production and continues to grow in every region of Indonesia. The location of Central Java from the past until 2020 is the second largest corn commodity-producing area in Indonesia. The city of Semarang is the capital city of Central Java Province which has a variety of culinary delights such as “lunpia”, “bandeng presto”, “wingko babat”, and another. Grilled corn is one of the processed fresh corns that is ready to be consumed by utilizing heat for the ripening process. Grilled corn entrepreneurs in Semarang City have quite a lot, but the flavor variants provided in grilled corn spread are only sweet, spicy, sweet spicy, salty, chocolate meses, and grated cheese from the past until now. Due to the absence of developing flavor variants on grilled corn spread in Semarang City, this study aims to determine the level of acceptance of Semarang City residents aged 15 to 64 years for grilled corn spread with the addition of flavored powder through online surveys and offline sensory tests. find out the best addition of flavored powder to the spread of grilled corn. The method used in sampling is purposive random sampling. A preliminary survey of the flavor powder variant was conducted to 40 people in Semarang City and showed that the sweet cheese, chicken onion, and sambal matah flavored powders received the highest yields. An online perception survey was conducted first with 40 respondents to test the validity and reliability, which was then continued to 400 Semarang City residents aged 15 to 64 years. The hedonic rating test was conducted on 30 untrained panelists obtained from respondents who were willing to take a sensory test on the online survey results. The results of the online survey showed that there were 322 respondents who met the requirements of having lived in the city of Semarang, had consumed roasted corn, and liked to eat roasted corn. The results of the online survey perception data show that the people of Semarang City say that the taste, aroma, and color attributes of roasted corn are important because they will affect the quality of food products. The results of the data also show that the new flavor variant of roasted corn is important. Online survey data, shows that there are 189 respondents (58.7%) who are interested in buying and 34 respondents (10.6%) who are very interested in buying roasted corn with a spread of flavored powder. The public's interest in buying it shows that the roasted corn with a spread of flavored powder can be accepted by the people of Semarang City in perception. Followed by the offline hedonic rating test using 5 scales, namely strongly dislike, dislike, neutral, like, and like very much. Sensory results indicate that there is public acceptance of the spread of powdered sweet cheese and chicken onions, but the taste of sambal matah is unacceptable based on the parameters of taste, aroma, and overall. The most preferred grilled corn spread by the people of Semarang City based on the mean value of the hedonic rating test is sweet cheese.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas kasih dan karunia-Nya yang diberikan kepada Penulis sehingga tugas akhir dapat terselesaikan dengan judul “Penerimaan Sensoris Olesan Jagung Bakar Dengan Penambahan Bubuk Rasa Berdasarkan Uji Penerimaan Konsumen di Kota Semarang”. Laporan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik berkat usaha, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, atas kasih karunia dan penyertaan-Nya kepada penulis sehingga tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ibu Dr. dra. Laksmi Hartajanie, MP., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah memberikan ijin untuk melakukan kegiatan tugas akhir ini.
3. Ibu Dr. Ir. Lindayani, MP., selaku dosen pembimbing I dan Ibu Dr. dra. Laksmi Hartajanie, MP., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan waktu, tenaga, pikiran, dan kesabaran dalam membimbing penulis sehingga tugas akhir dapat terselesaikan.
4. Mayendrawati selaku orang tua dan Hans selaku saudara kandung yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan doa kepada penulis sehingga laporan tugas akhir dapat terselesaikan.
5. Seluruh Staff dosen dan tenaga kependidikan Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
6. Teman seperjuangan tugas akhir Nathaniel Zevin Kurniawan yang telah banyak meluangkan waktu untuk saling membantu dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
7. Teman-teman penulis, Sheren Angeline, Ricky, Raymond Julius, Wynetta Mileina, Peter Yulianto, Beni Kurniawan, Robert Soeprayogi, yang selalu membantu, memberikan semangat, dan dukungan dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
8. Segenap masyarakat Kota Semarang yang telah membantu dalam mengisi kuesioner survei *online* dan seluruh panelis uji sensori yang membantu dalam memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap olesan jagung bakar dengan bubuk rasa.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, Penulis mohon maaf apabila ada kesalahan, kekurangan, atau hal-hal lain yang kurang berkenan bagi pembaca. Penulis berharap supaya tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan.

Semarang, 14 Juni 2022



Bernadito Ivan Gunawan

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	2
1.2.1. Jagung Manis (<i>Zea mays var saccharate</i>)	2
1.2.2. Faktor Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian dan Permintaan Pasar	2
1.2.3. Prinsip Pemasaran dalam Kewirausahaan Jagung Bakar	5
1.2.4. Pengembangan Inovasi Varian <i>Flavor</i> Jagung Bakar dalam Bisnis	5
1.2.5. <i>Flavor</i> Olesan Jagung Bakar	7
1.3. Tujuan Penelitian	7
2. METODE PENELITIAN	8
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	8
2.2. Teknik Pengumpulan Data	8
2.3. Survei Pendahuluan Varian <i>Flavor</i> Bubuk Rasa	9
2.4. Persiapan Pembuatan Produk	9
2.4.1. Alat	9
2.4.2. Bahan	9
2.4.3. Proses Pembuatan Jagung Bakar Dengan Olesan Bubuk Rasa	9
2.5. Survei Pendahuluan	11

2.6.	Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	11
2.7.	Populasi dan Sampel	11
2.8.	Survei Utama <i>Online</i>	13
2.9.	Uji <i>Rating</i> Hedonik	13
2.10.	Analisis Data	13
3.	HASIL PENELITIAN	15
3.1.	Hasil Survei Pendahuluan Varian <i>Flavor</i> Bubuk Rasa.....	15
3.2.	Hasil Survei Pendahuluan	15
3.3.	Karakteristik Responden	17
3.4.	Identitas Responden.....	18
3.5.	Hasil Survei Utama.....	20
3.5.1.	Faktor Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian	20
3.5.2.	Tingkat Penerimaan Olesan Jagung Bakar dengan Bubuk Rasa (Keju Manis, Ayam Bawang, Sambal Matah).....	24
3.6.	Hasil Uji <i>Rating</i> Hedonik.....	27
4.	PEMBAHASAN	29
4.1.	Faktor Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian.....	30
4.2.	Tingkat Penerimaan Olesan Jagung Bakar dengan Bubuk Rasa (Keju Manis, Ayam Bawang, Sambal Matah).....	32
4.3.	Uji <i>Rating</i> Hedonik.....	33
5.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
5.1.	Kesimpulan.....	34
5.2.	Saran.....	34
6.	DAFTAR PUSTAKA.....	35
7.	LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Uji Validitas Faktor Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian	16
Tabel 2. Hasil Uji Validitas Tingkat Penerimaan Olesan Jagung Bakar dengan Bubuk Rasa (Keju Manis, Ayam Bawang, Sambal Matah)	17
Tabel 3. Pendapatan atau Uang Saku dalam 1 Bulan	20
Tabel 4. Faktor Ketertarikan dalam Membeli Jagung Bakar	21
Tabel 5. Harga Jagung yang Biasanya Dikonsumsi dan Penawaran Harga Jagung Lebih Murah	23
Tabel 6. Varian Flavor Jagung Bakar yang Biasanya Dikonsumsi	23
Tabel 7. Hasil Pentingnya Varian Flavor Baru dan Tingkat Keseringan Mengonsumsi Jagung Bakar.....	26
Tabel 8. Nilai Uji Rating Hedonik pada Olesan Jagung Bakar Original, Keju Manis, Ayam Bawang, Sambal Matah.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahapan Proses Pembuatan Jagung Bakar Olesan Bubuk Rasa.....	10
Gambar 2. Jumlah Pemilihan Varian Flavor Olesan Jagung Bakar yang Ingin Dikonsumsi	15
Gambar 3. (a) Jumlah responden yang pernah tinggal di Kota Semarang; (b) Jumlah responden yang pernah mengonsumsi jagung bakar; (c) Jumlah responden yang suka mengonsumsi jagung bakar.....	18
Gambar 4. (a) Masyarakat Kota Semarang berdasarkan gender; (b) Masyarakat Kota Semarang berdasarkan 5 kategori usia.....	19
Gambar 5. Konsumsi Jagung Bakar dalam 1 Bulan	20
Gambar 6. (a) Pengaruh atribut rasa terhadap pembelian jagung bakar; (b) Pengaruh atribut aroma terhadap pembelian jagung bakar; (c) Pengaruh atribut warna terhadap pembelian jagung bakar; (d) Pengaruh atribut harga produk terhadap pembelian jagung bakar; (e) Pengaruh atribut tempat bersih dan pelayanan cepat serta ramah terhadap pembelian jagung bakar	22
Gambar 7. Ketertarikan Flavor Jagung Bakar Kekinian	24
Gambar 8. (a) Persepsi aroma olesan keju manis; (b) Persepsi aroma olesan ayam bawang; (c) Persepsi aroma olesan sambal matah.....	25
Gambar 9. Ketertarikan Membeli Olesan Jagung Bakar Keju Manis, Ayam Bawang, Sambal Matah	26
Gambar 10. Nilai Uji <i>Rating</i> Hedonik pada Olesan Jagung Bakar <i>Original</i> , Keju Manis, Ayam Bawang, Sambal Matah	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Survei Pendahuluan Penentuan Varian Flavor Olesan Jagung Bakar	37
Lampiran 2. Kuesioner Utama Tingkat Penerimaan Olesan Bubuk Rasa Pada Jagung Bakar	39
Lampiran 3. Hasil Uji Validitas Tingkat Penerimaan Olesan Jagung Bakar dengan Bubuk Rasa (Keju Manis, Ayam Bawang, dan Sambal Matah)	44
Lampiran 4. Hasil Uji Reliabilitas Tingkat Penerimaan Olesan Jagung Bakar dengan Bubuk Rasa (Keju Manis, Ayam Bawang, dan Sambal Matah)	45
Lampiran 5. Alat dan Bahan Pembuatan Jagung Bakar Olesan Bubuk Rasa	46
Lampiran 6. Proses Pembuatan Jagung Bakar Olesan Bubuk Rasa	48
Lampiran 7. Worksheet dan Lembar Uji Rating Hedonik	49
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Rating Hedonik (Sensori)	50
Lampiran 9. Hasil Plagscan	52