

**TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP
IMPLEMENTASI PENYEDAP RASA RUMPUT LAUT
Gracilariopsis longissima (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine
& Farnham PADA MI BASAH**

**CONSUMER ACCEPTANCE LEVEL OF *Gracilariopsis
longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham
BASED FLAVORING IN NOODLE PRODUCT**

LAPORAN SKRIPSI

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

Oleh :

**Christabella Joy Tampi
16.I2.0026**



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

2020

**TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP IMPLEMENTASI
PENYEDAP RASA RUMPUT LAUT *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin)
Steentoft, L.M.Irvine & Farnham PADA MI BASAH**

**CONSUMER ACCEPTANCE LEVEL OF *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin)
Steentoft, L.M.Irvine & Farnham BASED FLAVORING IN NOODLE
PRODUCT**

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

Oleh:

CHRISTABELLA JOY TAMPI

NIM: 16.I2.0026

Program Studi: Teknologi Pangan

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal: 16 Desember 2020**

Semarang, 8 Januari 2021

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing 1,



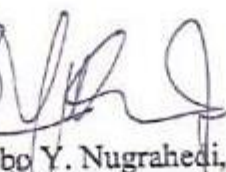
Dra. Alberta Rika Pratiwi

Pembimbing 2



Meiliana S.Gz, M.S.

Dekan,



Dekan, Probo Y. Nugrahedi, S.TP., M.Sc.

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Christabella Joy Tampi

NIM : 16.I2.0026

Fakultas : Teknologi Pertanian

Program Studi : Teknologi Pangan, konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner

Dengan ini menyatakan bahwa, skripsi yang berjudul “Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Pada 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, 8 Januari 2021



Christabella Joy Tampi

(16.I2.0026)

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Christabella Joy Tampi
Program Studi : Teknologi Pangan Konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : Penelitian

Tidak Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul **“Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Pada 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, 8 Januari 2021



Christabella Joy Tampi
(16.I2.0026)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus karena berkat dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Implementasi Penyedap Rasa Rumput Laut *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Pada Mie Basah” dengan baik. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penelitian ini 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 Dra. Alberta Rika Pratiwi, M.Si.

Selama penyusunan tugas akhir, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu menyertai, menjaga dan memberkati penulis selama penulis menyelesaikan masa studi.
2. Alm Bapak Samuel Tampi, Ibu Wahyuni Tedjorahardjo, Christopher Adriano Tampi dan Lucky Paulina yang selalu mendoakan, memberikan semangat, serta dukungan moril dan materiil kepada penulis selama masa studi.
3. 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 memberikan banyak ilmu dan wawasan terkait dunia pangan dan pengalaman hidup.
4. Dra. Alberta Rika Pratiwi, M.Si selaku dosen pembimbing pertama dan Meiliana S.Gz, M.S. selaku dosen pembimbing kedua yang senantiasa membimbing, mendukung, dan memberikan motivasi selama proses pembuatan tugas akhir ini.
5. Laboran Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Mas Soleh dan Mas Lylyx yang telah banyak membantu Penulis dalam proses penelitian di laboratorium.

6. Maura Fina dan The, Kenny Andhita sebagai partner skripsi yang telah banyak berdiskusi dan berdinamika bersama selama perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan skripsi.
7. Kak Dio dan Kak Irma yang telah membantu Penulis dalam proses perencanaan dan persiapan penelitian di laboratorium.
8. Tan, Alan Dharma Saputra, Steffani Sylvia Tan, Catharina Benita, Jessy Sutanto, Evelyn Cynthia, Angela Karina, Fabianus Bintang, Olivia Fiorella dan Yolanda Evelyne yang telah banyak membantu penulis dalam proses pembuatan bahan, proses perencanaan, dan proses penelitian di laboratorium, pelaksanaan uji sensori serta berbagi suka duka pada proses pembuatan tugas akhir ini.
9. Teman – teman gereja dan kakak pembimbing Penulis, serta seluruh pihak lain yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada Penulis.

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, 8 Januari 2021

Penyusun,



(Christabella Joy Tampi)

RINGKASAN

Mie merupakan produk olahan yang sangat digemari masyarakat Indonesia. Melihat inovasi dan perkembangan proses pembuatan mi yang semakin banyak, muncullah ide untuk membuat mie berbumbu yang dapat menyederhanakan proses pengolahan mie menjadi masakan tertentu. *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham merupakan salah satu rumput laut merah yang banyak dijumpai di Indonesia dengan kandungan protein berkisar pada 11%-27% dari berat kering. Kandungan protein yang tinggi pada bahan makanan dapat mempengaruhi preferensi rasa umami pada makanan yang dihasilkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk implementasi penyedap rasa rumput laut *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham pada mie basah. Pada penelitian ini dilakukan analisis sensori pertama yakni analisis sensori sampel mi basah berbumbu penyedap rasa komersial yang menggunakan 3 formulasi mi basah berbumbu yakni formulasi 5% (sampel K1), formulasi 10% (sampel K2) dan formulasi 15% (sampel K3) penyedap rasa dari berat keseluruhan bahan kering. Hasil sampel dengan penerimaan paling baik pada sensori ini akan digunakan sebagai sampel pembandingan pada analisis sensori sampel mi basah berbumbu penyedap rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham dibandingkan dengan dua jenis mi basah berbumbu rumput laut lainnya. Analisis sensori kedua yakni analisis sensori sampel mi basah berbumbu penyedap rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang menggunakan tiga formulasi berbeda yaitu formulasi 5% (sampel S1), formulasi 10% (sampel S2) dan formulasi 15% (sampel S3) penyedap rasa dari berat keseluruhan bahan kering. Hasil sampel dengan penerimaan paling baik dari analisis sensori kedua kemudian akan dibandingkan dengan dua jenis mi basah berbumbu rumput laut lainnya pada analisis sensori ketiga. Seluruh hasil analisis sensori kemudian akan diolah datanya dengan uji Kruskal Wallis untuk melihat adanya perbedaan data. Hasil analisis sensori kedua dan ketiga juga diolah kembali datanya secara deskriptif untuk melihat sajian data berdasarkan jenis kelamin dan kelompok umur. Hasil analisis sensori pertama didapatkan sampel K3 sebagai sampel dengan penerimaan paling baik. Hasil analisis sensori kedua menunjukkan sampel S3 dengan penerimaan paling baik. Hasil yang sama juga didapatkan pada penyajian berdasarkan jenis kelamin dan berdasarkan kelompok usia. Ketika dibandingkan dengan dua jenis mi basah berbumbu rumput laut lainnya pada analisis sensori ketiga, sampel mi basah berbumbu penyedap rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham paling banyak dipilih oleh keseluruhan panelis. Hasil berbeda ditunjukkan pada penyajian data berdasarkan jenis kelamin dan kelompok usia, dimana sampel mi basah berbumbu penyedap rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham lebih sedikit dipilih oleh panelis pria, panelis kelompok umur dewasa awal dan lansia awal serta tidak dipilih oleh panelis kelompok umur lansia akhir. Maka, dapat disimpulkan bahwa sampel mi basah berbumbu penyedap rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham pada sampel S3 dengan formulasi mi 15% penyedap rasa dari berat bahan kering menjadi sampel yang paling diterima. Sedangkan penerimaan konsumen pada sampel mi basah dengan bumbu penyedap rasa yang berbeda, dipengaruhi oleh perbedaan jenis kelamin dan kelompok umur panelis.

Kata kunci : tingkat penerimaan konsumen, mi basah berbumbu, penyedap rasa rumput laut, umami

SUMMARY

Noodles are very popular processed food within people in Indonesia and people begin to find many new way to manufacture and to process noodles. This condition gives us the ideas to simplify the process of cooking noodles into dishes. *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham is one of the red seaweeds there are often found in Indonesia with 11%-27% protein content. The purpose of this research is to know the consumer acceptance level of *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham based flavoring in noodle product. In this research there are three steps of sensory evaluation. The first one is sensory evaluation using noodle sample with commercial flavoring added, and there are three different formulations 5% (K1), 10% (K2) and 15% (K3) in the content of flavoring in dry material. Sample with the best acceptance level will be used as a comparison sample in the third sensory evaluation. The second sensory evaluation uses noodle with *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham seaweed flavoring added that uses three different 5% (S1), 10% (S2) and 15% (S3) in the content of flavoring in dry material. The purpose of the second sensory analysis is to find sample with the best acceptance level and it will be compared with two other noodle with seaweed flavoring added samples. The result of the sensory evaluation is then analyzed with Kruskal Wallis test. The result of the second and third sensory evaluation will also be analyzed subjectively and the result will be shown based on panelists' gender and age categories. The result of the statistical test for the first sensory evaluation is K3 as sample with the best acceptance level. The result of the statistical test for the second sensory evaluation is S3 as sample with the best acceptance level. The presentation of data based on gender and age category also shows the same result that S3 is the sample with the best acceptance level. The comparison result in the third sensory evaluation is noodle with *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham seaweed flavoring added sample with the best acceptance level. There are some different results when the result is shown based on gender and age categories. The male panelists, early adulthood panelists, and early elderly were choosing the other sample, and panelists from late seniors categories were not choosing noodle with *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham seaweed flavoring added sample. Therefore, it can be concluded that noodle with 15% *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham seaweed flavoring added has the best acceptance level and the acceptance level of noodle with different kind of seaweed flavoring added is influenced by the gender and age of the panelists.

Keywords : consumer acceptance level, noodle with flavoring added, seaweed flavoring, umami

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN	vi
SUMMARY	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.2.1. Mie basah	3
1.2.2. Penyedap Rasa	3
1.2.3. Rumput Laut <i>Gracilaria sp.</i>	4
1.2.4. Analisis Sensori	5
1.3. Tujuan	8
2. MATERI dan METODE	9
2.1. Desain Penelitian	9
2.2. Tempat dan Waktu Penelitian	11
2.3. Materi	11
2.4. Metode	12
3. HASIL PENELITIAN	16
3.1. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial	16
3.2. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham ...	16
3.3. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Dibandingkan Dua Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya	20
4. PEMBAHASAN	25
4.1. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial	25
4.2. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham ...	25
4.3. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Dibandingkan Dua Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya	28
4.4. Kajian Lebih Lanjut	30
5. KESIMPULAN DAN SARAN	32
6. DAFTAR PUSTAKA	33
7. LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Kimia dalam Rumput Laut <i>Gracilaria sp</i>	4
Tabel 2 Formulasi Mi Basah	13
Tabel 3 Hasil Sensori Ranking Mi Basah Berbumbu Komersial	16
Tabel 4 Hasil Sensori Ranking Mi Basah berbumbu Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham...	16
Tabel 5 Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Dibandingkan Dua Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya	20



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Desain Penelitian	9
Gambar 2. Alur Pembuatan Mi Basah Berbumbu	12
Gambar 3. Produk mie basah berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang disajikan dalam analisis sensori. .	17
Gambar 4. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang Paling Disukai oleh Panelis Perempuan.....	18
Gambar 5. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang Paling Disukai oleh Panelis Laki-laki	18
Gambar 6. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Usia Remaja Awal.....	19
Gambar 7. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Usia Dewasa Awal	19
Gambar 8. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Usia Dewasa Akhir.....	19
Gambar 9. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Usia Lansia Awal	19
Gambar 10. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Usia Lansia Akhir.....	19
Gambar 11. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai oleh Panelis Perempuan	21
Gambar 12. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai oleh Panelis Laki-Laki.....	21
Gambar 13. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Remaja Akhir.....	22
Gambar 14. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Dewasa Awal.....	22
Gambar 15. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Dewasa Akhir	22
Gambar 16. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Lansia Awal.....	23
Gambar 17. Persentase Sampel Mi Basah Berbumbu Rumput Laut yang Paling Disukai oleh Panelis Kelompok Lansia Akhir	23
Gambar 18. Urutan Penyajian Analisis Panelis	40
Gambar 19. Kuisisioner Analisis Sensori Mie Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham.....	41
Gambar 20. Kuisisioner Analisis Sensori Antar Rumput Laut.....	41
Gambar 21. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial	42

Gambar 22. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham	43
Gambar 23. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Dibandingkan Dua Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya	44
Gambar 24. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial.....	44
Gambar 25. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham	45
Gambar 26. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham dibandingkan dua jenis mi basah berbumbu rumput laut lainnya	46
Gambar 27 Pelaksanaan Analisis Sensori Hari Pertama.....	46
Gambar 28. Pelaksanaan Analisis Sensori Hari Kedua	47

