

**ANALISA PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN
MASYARAKAT TERHADAP *COOKIES* YANG
DIPERKAYA DENGAN WORTEL SEBAGAI
SUMBER SERAT**

SKRIPSI



**OLEH:
JESSICA NATALIE CANDRA
NRP 6103017012
ID TA 42725**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020**

**ANALISA PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN
MASYARAKAT TERHADAP *COOKIES* YANG
DIPERKAYA DENGAN WORTEL SEBAGAI SUMBER
SERAT**

SKRIPSI

Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
JESSICA NATALIE CANDRA
NRP 6103017012
ID TA 42725

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Jessica Natalie Candra

NRP : 6103017012

Menyetujui Skripsi saya yang berjudul:

Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap *Cookies* yang Diperkaya dengan Wortel sebagai Sumber Serat

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Sidoarjo, Desember 2020

Yang menyatakan,

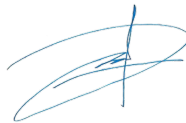


Jessica Natalie Candra

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi yang berjudul “**Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Cookies yang Diperkaya dengan Wortel sebagai Sumber Serat**” yang ditulis oleh Jessica Natalie Candra (6103017012), telah diujikan pada tanggal 22 Desember 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim penguji.

Ketua Penguji,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

NIK. 611.14.0816

NIDN. 0719068110

Tanggal: 2 Januari 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

NIK. 611.88.0139

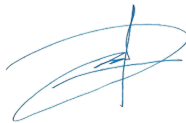
NIDN. 0707036201

Tanggal: 5 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi yang berjudul “**Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Cookies yang Diperkaya dengan Wortel sebagai Sumber Serat**” yang ditulis oleh Jessica Natalie Candra (6103017012), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

NIK. 611.14.0816

NIDN. 0719068110

Tanggal: 2 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



Erni Setijawaty, S. TP., MM.

NIK. 611. 19.1037

NIDN. 0711017007

Tanggal: 2 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap Cookies yang Diperkaya dengan Wortel sebagai Sumber Serat

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) tahun 2010).

Sidoarjo, Desember 2020



Jessica Natalie Candra

Jessica Natalie Candra, NRP 6103017012. **Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap Cookies yang Diperkaya dengan Wortel sebagai Sumber Serat.**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.
2. Erni Setijawaty, S. TP., MM.

ABSTRAK

Cookies merupakan camilan yang banyak digemari oleh masyarakat, terbuat dari terigu, margarin, kuning telur, gula dan berbagai macam *topping*. Penggunaan terigu dalam pembuatan *cookies* adalah yang paling dominan dan kandungan serat pada terigu rendah, sehingga *cookies* berbahan dasar terigu memiliki kandungan serat yang rendah. Kandungan serat pada *cookies* berbahan dasar terigu dapat ditingkatkan dengan menambahkan bahan pangan sumber serat. Salah satu bahan pangan sumber serat adalah bubuk wortel. Penambahan bubuk wortel pada produk *cookies* sebagai sumber serat dapat menghasilkan persepsi positif maupun negatif di masyarakat yang akan mempengaruhi tingkat penerimaan produk *cookies* wortel. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis persepsi masyarakat pada produk *cookies* sumber serat dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies* wortel. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei melalui kuisioner *google form* berisi 25 pertanyaan yang disebarakan secara *online* dan uji tingkat kesukaan menggunakan metode uji hedonik di tiga kota (Sidoarjo, Surabaya, dan Probolinggo) yang mewakili Jawa Timur. Parameter yang diukur pada uji hedonik adalah warna, rasa, dan tekstur. Jumlah responden sebanyak 187 orang kemudian dilakukan seleksi menjadi 168 orang, yang memiliki rentang usia berkisar 20-55 tahun serta memiliki pendidikan minimal SMA/SMK. Jumlah panelis sebanyak 120 orang yang tertarik untuk mengkonsumsi *cookies* wortel. Analisis data diolah, disusun, dan disajikan dalam bentuk statistik deskriptif. Hasil penelitian survei menunjukkan bahwa rasa adalah parameter terpenting *cookies* (62,5%), serta tekstur yang disukai *crispy* (81,55%). Responden belum memenuhi anjuran konsumsi serat per hari (71,43%) dan menyadari manfaat serat terutama untuk memperlancar pencernaan (43,45%). Responden menyadari bahwa *cookies* wortel memiliki benefit bagi kesehatan tubuh (73,81%), sehingga responden tertarik untuk mengkonsumsi *cookies* wortel (83,33%). Berdasarkan uji sensori, panelis menyukai rasa (66,67%) dan warna (85%) *cookies* wortel, namun tidak menyukai tekstur (86,66%) *cookies* wortel karena tekstur yang keras.

Kata kunci: *cookies* diperkaya wortel, persepsi, tingkat kesukaan.

Jessica Natalie Candra, NRP 6103017012. **Analysis of Society Perceptions and Preferences of Cookies Enriched with Carrots as a Source of Fiber.**

Advisory Committee(s):

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.
2. Erni Setijawaty, S. TP., MM.

ABSTRACT

Cookies are a popular snack made from flour, margarine, egg yolks, sugar and various kinds of toppings. The use of flour in the manufacture of cookies is the most dominant and the fiber content in flour is low, so wheat-based cookies have a low fiber content. The fiber content in wheat-based cookies can be increased by adding food sources of fiber. One of the food sources of fiber is carrot powder. The addition of carrot powder to cookie products as a source of fiber can generate positive and negative perceptions in society which will affect the acceptance rate of carrot cookies products. The purpose of this study was to analyze public perceptions of fiber source cookies and the level of public preference for carrot cookies. This research was conducted using a survey method through a google form questionnaire containing 25 questions distributed online and a preference level test using the hedonic test method in three cities (Sidoarjo, Surabaya, and Probolinggo) representing East Java. The parameters measured in the hedonic test are color, taste, and texture. The number of respondents was 187 people then selected to become 168 people, who have an age range ranging from 20-55 years and have a minimum education of SMA / SMK. The number of panelists as many as 120 people who are interested in consuming carrot cookies. Data analysis was processed, compiled, and presented in the form of descriptive statistics. The survey results showed that taste is the most important parameter for cookies (62.5%), and the preferred texture is crispy (81.55%). Respondents have not fulfilled the recommended daily fiber consumption (71.43%) and are aware of the benefits of fiber, especially for facilitate digestion (43.45%). Respondents realized that carrot cookies have health benefits (73.81%), so that respondents are interested in consuming carrot cookies (83.33%). Based on sensory tests, panelists liked the taste (66.67%) and color (85%) of carrot cookies, but did not like the texture (86.66%) of carrot cookies because of their hard texture.

Keywords: cookies enriched with carrots, perceptions, level of preferences

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat dan kasih setia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “**Analisa Persepsi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap Cookies yang Diperkaya dengan Wortel sebagai Sumber Serat**”. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-I, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S. TP., MP. selaku dosen pembimbing I dan Ibu Erni Setijawaty, S. TP., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing penulis dengan sabar hingga terselesaikannya skripsi ini.
2. Orang tua dan saudara penulis yang selalu memberikan *support* selama penulisan skripsi ini.
3. Seluruh teman penulis yang telah mendukung dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Sidoarjo, Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Serat Pangan	4
2.2. <i>Cookies</i>	4
2.3. <i>Cookies</i> Wortel	6
2.3.1. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Wortel.....	7
2.3.1.1. Terigu.....	7
2.3.1.2. Margarin.....	7
2.3.1.3. Kuning Telur	8
2.3.1.4. Gula.....	9
2.3.1.5. Susu Bubuk	9
2.3.1.6. Bubuk Wortel.....	10
2.4. Persepsi	11
2.5. Survei.....	13
2.6. Pengujian Sensori	14
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Alat Penelitian.....	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.3.1. Waktu Penelitian.....	16
3.3.2. Tempat Penelitian	16
3.4. Rancangan Penelitian.....	16

3.5. Pelaksanaan Penelitian.....	18
3.5.1. Tahapan Pembuatan <i>Cookies</i> Wortel	19
3.5.2. Metode Survei.....	21
3.5.3. Metode Uji Tingkat Kesukaan	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Karakteristik Responden	22
4.1.1. Jenis Kelamin dan Usia.....	22
4.1.2. Pendidikan Terakhir.....	23
4.1.3. Kota Tempat Tinggal	24
4.2. Persepsi	25
4.2.1. <i>Cookies</i>	25
4.2.1.1. Kebiasaan dan Frekuensi Responden Mengkonsumsi <i>Cookies</i>	27
4.2.2. Serat	31
4.2.2.1. Pengetahuan tentang Serat	31
4.2.2.2. Konsumsi Wortel	33
4.3. <i>Cookies</i> Sumber Serat	35
4.3.1. Ketertarikan Responden terhadap <i>Cookies</i> Wortel	35
4.4. Analisa Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap <i>Cookies</i> Wortel ..	38
4.4.1. Rasa.....	39
4.4.2. Warna.....	40
4.4.3. Tekstur	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i>	6
Gambar 2.2. Struktur Kimia Sukrosa.....	9
Gambar 2.3. Diagram Alir Proses Pengolahan Bubuk Wortel.....	10
Gambar 2.4. Proses Persepsi Konsumen	13
Gambar 2.5. Proses Penelitian Survei.....	14
Gambar 3.1. Rancangan Penelitian Metode Survei	17
Gambar 3.2. Rancangan Penelitian Uji Sensori.....	18
Gambar 3.3. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Wortel	19
Gambar 4.1(a). Persentase Jenis Kelamin Responden.....	23
Gambar 4.1(b). Persentase Kategori Usia Responden	23
Gambar 4.2. Persentase Pendidikan Terakhir Responden	24
Gambar 4.3. Persentase Kota Tempat Tinggal Responden.....	25
Gambar 4.4. Tingkat Kesukaan Responden terhadap <i>Cookies</i>	25
Gambar 4.5. Parameter Terpenting pada Produk <i>Cookies</i>	26
Gambar 4.6. Jenis Tekstur <i>Cookies</i>	27
Gambar 4.7. Varian <i>Cookies</i>	27
Gambar 4.8. Waktu Mengkonsumsi <i>Cookies</i>	28
Gambar 4.9. Tempat Mengkonsumsi <i>Cookies</i>	28
Gambar 4.10. Aktivitas Saat Mengkonsumsi <i>Cookies</i>	28
Gambar 4.11. Kebiasaan Responden Membaca <i>Nutrition Fact Cookies</i>	29
Gambar 4.12. Frekuensi Konsumsi <i>Cookies</i>	30
Gambar 4.13. Porsi Sekali Makan	30
Gambar 4.14. Frekuensi Konsumsi Wortel.....	34
Gambar 4.15. Jenis Produk Olahan Wortel	34
Gambar 4.16. Sumber Informasi <i>Cookies</i> Sumber Serat	35

Gambar 4.17. <i>Cookies</i> Wortel	36
Gambar 4.18. Pemikiran Responden Mengenai <i>Cookies</i> Wortel.....	37
Gambar 4.19. Harapan Responden terhadap <i>Cookies</i> Wortel.....	38
Gambar 4.20. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Cookies</i> Wortel.....	39
Gambar 4.21. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Cookies</i> Wortel.....	40
Gambar 4.22. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Cookies</i> Wortel	41
Gambar A.1. Bubuk Wortel.....	52
Gambar A.2. Terigu.....	53
Gambar A.3. Gula Halus	53
Gambar A.4. Margarin.....	54
Gambar A.5. Susu Bubuk	54
Gambar D.1. Penimbangan	66
Gambar D.2. Pencampuran.....	66
Gambar D.3. Pencetakan	67
Gambar D.4. Pengovenan	67
Gambar D.5. Pengemasan.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Anjuran Konsumsi Serat Berdasarkan Usia dan Jenis Kelamin (Per Orang Per Hari).....	5
Tabel 2.2. Syarat Mutu <i>Cookies</i>	6
Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan <i>Cookies</i> Wortel	19
Tabel 4.1. Persentase Pengetahuan dan Pemenuhan Responden tentang Anjuran Konsumsi Serat.....	32
Tabel 4.2. Ketertarikan Responden pada <i>Cookies</i> Wortel	36
Tabel A.1. Spesifikasi Bubuk Wortel	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Spesifikasi Bahan Baku.....	52
Lampiran B. Perhitungan Kandungan Serat <i>Cookies</i> Wortel.....	55
Lampiran C. Kuisisioner	57
C.1. Kuisisioner Survei.....	57
C.2. Kuisisioner Uji Tingkat Kesukaan	64
Lampiran D. Foto Hasil Penelitian	66