

**UJI EKSPERIMENTAL RESPON KONSUMEN  
TERHADAP PENERIMAAN PRODUK  
COOKIES SORGUM MAURASA**

**SKRIPSI**



**ERMAYANTY  
1723020023**

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN  
FAKULTAS KEWIRAUSAHAAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
TAHUN 2024**

**Uji Ekperimental Respon Konsumen  
terhadap Penerimaan Produk  
Cookies Sorgum Mauurasa**

SKRIPSI

Diajukan kepada

FAKULTAS KEWIRAUSAHAAN UNIVERSITAS KATOLIK  
WIDYA MANDALA SURABAYA  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Bisnis  
Fakultas Kewirausahaan

OLEH :  
ERMAYANTY  
1723020023

PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN  
FAKULTAS KEWIRAUSAHAAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
2024

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh: Ermayanty, NRP: 1723020023 telah diuji pada tanggal 12 Desember 2024 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



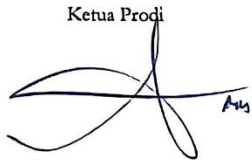
Dr. Diyah Tulipa, SE.,MM.  
NIDN/NIK. 0726077203 / 172020543

Mengetahui :



Dr. Diyah Tulipa, SE.,MM.  
NIDN. 0726077203

Ketua Prodi



Aldo Hardi Sancoko, SE.,MM.,CBA.,CMP.  
NIDN. 0730089301

## **SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, sebagai mahasiswa Unika Widya Mandala Surabaya: Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : ERMAYANTY  
NRP : 1723020023  
Judul Skripsi : **Uji Eksperimental Respon Konsumen terhadap Penerimaan Produk Cookies Sorgum Mauurasa**

Menyatakan bahwa tugas akhir skripsi ini adalah ASLI karya tulis saya. Apabila terbukti karya ini merupakan plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi yang akan diberikan oleh Fakultas Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Surabaya, 4 Desember 2024

Yang Menyatakan,



# HALAMAN PERSETUJUAN

## SKRIPSI

### Uji experimental Respon Konsumen terhadap Penerimaan Produk Cookies Sorgum Mauurasa

Oleh:

ERMAYANTY  
1723020023

Telah Disetujui dan Diterima untuk Diajukan

Kepada Tim Penguji

Pembimbing I,

Pembimbing II



Dr. Diyah Tulipa, SE.,MM.  
NIDN. 0726077203  
Tanggal: 5 Desember 2024



Agatha Liney Simamora,  
SM.,M.A.B.  
NIDN. 0714069602  
Tanggal: 5 Desember 2024

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Uji Eksperimental Respon Konsumen terhadap Penyerimaan Produk *Cookies* Sorgum Mauurasa”** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Bisnis pada Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Kewirausahaan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penelitian ini tidak akan dapat terselesaikan tanpa dukungan, bimbingan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. **Dr. Diah Tulipa, SE., MM.,** selaku Dekan Fakultas Kewirausahaan sekaligus Ketua Tim Penguji dan juga pembimbing I, atas arahan, motivasi, dan bimbingan selama proses penyusunan skripsi ini.
2. **Aldo Hardi Sancoko, SE., MM., CBA., CMP.,** selaku Ketua Program Studi Kewirausahaan dan Anggota Tim Penguji, atas koreksi dan masukan serta arahan selama proses penyusunan dan pengujian skripsi.
3. **Agatha Liney Simamora, SM., M.A.B.,** selaku pembimbing II, atas dukungan, koreksi, dan masukan berharga dalam setiap tahap penelitian.
4. Seluruh dosen dan staf Fakultas Kewirausahaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, yang telah memberikan ilmu dan pengalaman berharga selama masa studi.
5. Suami, anak-anak dan keluarga, beserta teman-teman, atas doa, dukungan moril maupun materiil, serta motivasi yang tiada henti kepada penulis.
6. Rekan satu team dari Mauurasa, Shelyn dan Winda yang telah berjuang bersama dari membangun Mauurasa bersama penulis sejak awal.
7. Seluruh responden yang telah bersedia meluangkan waktu untuk berpartisipasi dalam penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan penelitian ini.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang kewirausahaan dan produk pangan sehat berbasis lokal.

Surabaya, Desember 2024  
Penulis

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, cursive letters that appear to read 'Ermayanty'.

Ermayanty  
NIPP 1723020023

## DAFTAR ISI

|                                                |          |
|------------------------------------------------|----------|
| Halaman Judul .....                            | ii       |
| Halaman Pengesahan .....                       | iii      |
| Halaman Pernyataan Keaslian Karya Ilmiah ..... | iv       |
| Halaman Persetujuan .....                      | v        |
| Kata Pengantar .....                           | vi       |
| <br>DAFTAR ISI .....                           | <br>viii |
| DAFTAR GAMBAR .....                            | x        |
| DAFTAR TABEL .....                             | xi       |
| <br>Abstrak .....                              | <br>xii  |

## BAB I PENDAHULUAN

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| 1.1 Latar Belakang .....                    | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                   | 3 |
| 1.3 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah ..... | 4 |
| 1.4 Tujuan Penelitian .....                 | 5 |
| 1.5 Manfaat Penelitian .....                | 6 |
| 1.6 Sistematika Penulisan .....             | 7 |

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 2.1 Penelitian Terdahulu ..... | 8  |
| 2.2 Konsumen .....             | 10 |
| 2.3 Sorgum .....               | 12 |
| 2.4 Kemasan Produk .....       | 14 |
| 2.5 Kerangka Berpikir .....    | 17 |

## BAB III METODE PENELITIAN

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 3.1 Desain Penelitian .....       | 16 |
| 3.2 Populasi dan Sampel .....     | 16 |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data ..... | 17 |
| 3.4 Teknik Analisis Data .....    | 19 |



## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 4.1 Penyebaran dan Pengembalian Kuesioner ..... | 21 |
| 4.2 Gambaran Umum Responden .....               | 21 |
| 4.3 Deskriptif Jawaban Responden .....          | 23 |
| 4.4 Uji Organoleptik .....                      | 26 |
| 4.5 Uji Daya Terima Konsumen .....              | 31 |

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

|                      |    |
|----------------------|----|
| 5.1 Kesimpulan ..... | 33 |
| 5.2 Saran .....      | 34 |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b> | <b>35</b> |
|-----------------------------|-----------|

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b> | <b>42</b> |
|------------------------------|-----------|

## DAFTAR GAMBAR

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| 1. Gambar 1.1 Grafik <i>Cookies</i> Favorit Masyarakat..... | 2  |
| 2. Gambar 2.1 Pernyataan Kemasan .....                      | 29 |
| 3. Gambar 3.1 Grafik Radar Daya Terima Konsumen .....       | 37 |

## DAFTAR TABEL

|     |                                               |    |
|-----|-----------------------------------------------|----|
| 1.  | Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu .....          | 9  |
| 2.  | Tabel 2.1 Profil Responden .....              | 26 |
| 3.  | Tabel 3.1 Desain Kemasan .....                | 16 |
| 4.  | Tabel 4.1 Deskripsi Kuesioner Responden ..... | 25 |
| 5.  | Tabel 4.2 Jawaban Responden .....             | 28 |
| 6.  | Tabel 4.3 Indikator Rasa .....                | 31 |
| 7.  | Tabel 4.4. Indikator Aroma .....              | 32 |
| 8.  | Tabel 4.5 Indikator Tekstur .....             | 33 |
| 9.  | Tabel 4.6 Indikator Warna .....               | 34 |
| 10. | Tabel 4.7 Indikator Bentuk dan Ukuran .....   | 35 |
| 11. | Tabel 4.8 Daya Terima Konsumen .....          | 36 |

## **Abstract**

*This study aims to evaluate consumer responses to Sorghum Cookies "Mauurasa," a healthy snack alternative based on local food ingredients. Sorghum was chosen as the main ingredient due to its high carbohydrate-replacing capacity, as well as its fiber and protein content. To enhance nutritional value, the product is also enriched with oat flour and chia seeds. The study employs a quantitative experimental method involving 100 students from Widya Mandala Catholic University Surabaya as respondents. Data were collected through observation, interviews, and questionnaires, and analyzed using organoleptic tests and consumer acceptability evaluation. The results show that the majority of respondents gave positive responses to the taste, aroma, and texture of Sorghum Cookies Mauurasa. The aroma indicator recorded the highest score, with an average of 382.60, followed by taste at 376.40, and texture at 366.60. However, the color indicator received a neutral assessment, with an average score of 331.00. This neutral response was identified as a result of suboptimal baking processes and less appealing packaging design. Respondents also appreciated the one-bite size concept but suggested diversifying packaging sizes to cater to a wider range of consumer preferences.*

*Overall, Mauurasa Cookies received good acceptance from consumers, indicating significant potential as a competitive product in the healthy snack market. This study contributes theoretically to the understanding of consumer preferences for sorghum-based products and provides practical benefits in developing healthy food innovations using local ingredients. Additionally, the findings support the diversification of sorghum-based products to enhance national food security. The primary recommendations from this study include improving color quality through refining the production process, enhancing packaging design, and developing marketing strategies that highlight the product's health benefits and innovative aspects. With these measures, Mauurasa Cookies have great potential to attract a broader market, both nationally and internationally.*

**Keywords:** *Sorghum-based products, healthy snacks, consumer preferences.*

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi respon konsumen terhadap *Cookies* Sorgum "Mauurasa", sebuah alternatif camilan sehat yang berbasis bahan pangan lokal. Sorgum dipilih sebagai bahan utama karena kandungan utamanya bisa menggantikan karbohidrat serta mengandung serat, dan protein. Untuk meningkatkan nilai gizi, produk ini juga diperkaya dengan tepung oat dan chia seed. Penelitian menggunakan metode eksperimen kuantitatif dengan melibatkan 100 mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya sebagai responden. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner, yang kemudian dianalisis menggunakan uji organoleptik dan daya terima konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden memberikan respon positif terhadap rasa, aroma, dan tekstur *Cookies* Sorgum Mauurasa. Indikator aroma mencatat skor tertinggi dengan rata-rata 382,60, diikuti rasa sebesar 376,40, dan tekstur sebesar 366,60. Namun, indikator warna memperoleh penilaian netral dengan rata-rata skor 331,00. Respon netral ini diidentifikasi sebagai hasil dari proses pemanggangan yang belum optimal dan desain kemasan yang kurang menarik. Responden juga mengapresiasi konsep ukuran *one-bite*, tetapi menyarankan adanya diversifikasi ukuran kemasan untuk memenuhi preferensi konsumen yang lebih luas.

Secara keseluruhan, *Cookies* Mauurasa mendapatkan penerimaan yang baik dari konsumen, menunjukkan potensi yang besar sebagai produk kompetitif di pasar camilan sehat. Penelitian ini memberikan kontribusi teoritis terhadap pemahaman preferensi konsumen terhadap produk berbasis sorgum dan manfaat praktis dalam pengembangan inovasi pangan sehat berbasis lokal. Selain itu, hasil penelitian ini mendukung diversifikasi produk berbasis sorgum untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional. Rekomendasi utama dari penelitian ini mencakup perbaikan kualitas warna melalui penyempurnaan proses produksi, peningkatan desain kemasan, serta pengembangan strategi pemasaran yang menonjolkan manfaat kesehatan dan inovasi produk. Dengan langkah-langkah ini, *Cookies* Mauurasa memiliki peluang besar untuk menarik pasar yang lebih luas, baik di tingkat nasional maupun internasional.

**Kata Kunci:** Produk berbasis sorgum, camilan sehat, preferensi konsumen.