

**ANALISIS PERSEPSI KONSUMEN
TERHADAP *EDIBLE PACKAGING* BERBAHAN
GELATIN SEBAGAI PENGEMAS BUBUK CABAI**

SKRIPSI



**OLEH:
TESALONIKA SEVI
NRP. 6103017056
ID TA 42796**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**ANALISIS PERSEPSI KONSUMEN
TERHADAP *EDIBLE PACKAGING* BERBAHAN
GELATIN SEBAGAI PENGEMAS BUBUK CABAI**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
TESALONIKA SEVI
NRP. 6103017056
ID TA 42796

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

“Analisis Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai”

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 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 29 ayat 1(e) tahun 2017.

Surabaya, 21 Januari 2021

Yang menyatakan,



Tesalonika Sevi

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “**Analisis Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai**”, yang diajukan oleh Tesalonika Sevi (6103017056) telah diujikan pada 19 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIDN. 000466401

NIK. 611.89.0155

Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



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

NIDN. 0707036201

NIK. 611.88.0139

Tanggal: 25 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul “**Analisis Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai**”, yang diajukan oleh Tesalonika Sevi (6103017056), telah diujikan pada 19 Januari 2021 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,



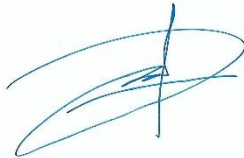
Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIDN. 000466401

NIK. 611.89.0155

Tanggal: 24 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



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

NIDN. 0719068110

NIK. 611.14.0816

Tanggal: 24 Januari 2021

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Tesalonika Sevi

NRP : 6103017056

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul : **Analisis Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai**

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

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

Surabaya, 21 Januari 2021

Yang menyatakan,



Tesalonika Sevi

Tesalonika Sevi, NRP. 6103017056. **Analisis Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai.**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
2. Dr.rer.nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P.

ABSTRAK

Saat ini, *edible packaging* tengah menjadi perbincangan dan mulai diproduksi secara massal sehingga memberikan persepsi baru tentang pengemas. Persepsi merupakan proses pengolahan pengalaman menjadi kesimpulan berupa sudut pandang atas hal tertentu. Persepsi mengenai *edible packaging* akan menentukan penerimaan konsumen terhadap pengemas tersebut. Persepsi mengenai *edible packaging* belum banyak diteliti meskipun *edible packaging* memiliki banyak kelebihan ketika diaplikasikan. Salah satu bentuk aplikasi *edible packaging* adalah sebagai pengemas bubuk cabai. Aplikasi *edible packaging* sebagai pengemas bubuk cabai diharapkan mampu mengurangi sampah plastik, meningkatkan kepraktisan ketika mengonsumsi makanan serta mempertahankan kualitas bubuk cabai. Persepsi mengenai *edible packaging* juga dapat terbentuk karena penggunaan bahan baku tertentu seperti gelatin. Kehalalan gelatin seringkali diragukan dan dapat memengaruhi persepsi konsumen. Persepsi yang baik mengenai *edible packaging* akan berdampak positif terhadap penerimaan konsumen. Penerimaan konsumen tentang *edible packaging* akan meningkatkan produksi dan membantu pengembangan *edible packaging*. Penelitian ini bertujuan menganalisis persepsi konsumen terhadap *edible packaging* bubuk cabai berbahan gelatin. Penelitian dilakukan dengan metode survei menggunakan kuesioner dalam bentuk *Google Form* dengan 215 responden serta uji organoleptik melalui uji kesukaan dengan 101 panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak. Berdasarkan hasil observasi, mayoritas responden memiliki pengetahuan dan persepsi yang baik tentang konsumsi *edible packaging* berbahan gelatin sebagai pengemas bubuk cabai. Secara organoleptik, 87% panelis dapat menerima warna *edible packaging* berbahan gelatin sebagai bubuk cabai, 77% panelis dapat menerima kekentalan, 72% panelis dapat menerima aroma dan 69% panelis dapat menerima rasa *edible packaging* berbahan gelatin sebagai pengemas bubuk cabai yang telah dilarutkan.

Kata kunci: persepsi, *edible packaging*, penerimaan, survei, gelatin.

Tesalonika Sevi, NRP. 6103017056. **Analysis on Consumer Perception of Edible Packaging Made of Gelatin as Chili Powder Packaging.**

Advised by:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
2. Dr.rer.nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P.

ABSTRACT

Nowadays, edible film is being a trend and produced massively. Edible packaging production will influence new perception about packaging. Perception is an action of processing experience to conclude several things in a point of view. The study about perception on edible film has not considerably conducted even it has many advantages. Chili powder packaging is one of edible film application in food industry. Edible packaging application to replace chili powder plastic packaging can reduce plastic consumption, increase feasibility and maintain chili powder quality. However, the utilization of certain materials can also affect perception on *edible packaging*, such as gelatin. Halal legality of gelatin is questionable so that it affects consumers' acceptance. Unsavory perception about *edible packaging* made of gelatin will detain edible film production and development. Thus, the aim of this research is to analyze consumers' perception of *edible packaging* made of gelatin as chili powder packaging. This research was conducted by survey method using a questionnaire in the form of Google Forms using 215 respondents and organoleptic tests with preference test using 101 non-professional panelists who randomly selected. Based on observations, most respondents have positive knowledge and perception about the application of *edible packaging* made of gelatin as chili powder packaging. Acceptance of the product color is accepted by 87% of panelists, viscosity is accepted by 77% of panelists, aroma is accepted by 72% panelists and taste is accepted by 69% of panelists.

Keywords: perception, *edible packaging*, preference, survey, gelatin.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Analisis Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah berkenan menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis hingga mampu menyelesaikan Skripsi ini.
2. Dr.rer.nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP. yang telah banyak membantu mengarahkan dan mendukung penyusunan Skripsi ini.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan serta doa untuk kelancaran penyelesaian Skripsi ini.
4. Tim *edible packaging* dan sahabat-sahabat yang senantiasa memberi dukungan selama penelitian dan penulisan Skripsi.
5. Seluruh pihak yang turut berkontribusi dan tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Skripsi ini sebaik mungkin, tetapi penulis menyadari masih banyak kekurangan. Akhir kata, semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 20 Januari 2021

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iiiv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Persepsi	5
2.2. <i>Edible Packaging</i>	10
2.3. Gelatin	13
2.4. Gliserol	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Bahan Penelitian	21
3.2. Alat Penelitian	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.3.1. Waktu	21
3.3.2. Tempat	21
3.4. Rancangan Penelitian	21
3.5. Pelaksanaan Penelitian	25
3.5.1. Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	25
3.5.2. Metode Pengumpulan Data	30
3.5.2.1. Survei.....	30
3.5.2.2. Uji Penerimaan	30
3.5.3. Instrumen Pengumpulan Data	38
3.5.3.1. Kuesioner Survei	31
3.5.3.2. Kuesioner Uji Penerimaan	35
3.5.4. Analisis Data	35
3.5.4.1. Uji Normalitas	35
3.5.4.2. Uji Korelasi	35
BAB IV PEMBAHASAN	38
4.1. Karakteristik Responden	38

4.2. Kebiasaan Konsumsi Bubuk Cabai	40
4.3. Pengetahuan tentang Gelatin	48
4.4. Pengetahuan tentang <i>Edible Packaging</i>	53
4.5. Persepsi Responden terhadap <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	59
4.6. Analisis Penerimaan terhadap <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	65
4.6.1. Warna	65
4.6.2. Kekentalan	66
4.6.3. Aroma	68
4.6.4. Rasa	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
5.1. Kesimpulan	72
5.2. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
DAFTAR LAMPIRAN	83

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Tahapan Persepsi Ditinjau dari Aspek Psikologi Persepsi	5
Gambar 2.2. Hubungan Sensasi, Ingatan dan Persepsi	7
Gambar 2.3. <i>Edible Packaging</i>	11
Gambar 2.4. Diagram Alir Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	12
Gambar 2.5. Struktur Gelatin	15
Gambar 2.6. Diagram Alir Ekstraksi Gelatin dari Kulit Sapi	18
Gambar 2.7. Gliserol	20
Gambar 3.1. Rancangan Penelitian	22
Gambar 3.2. Warna <i>Edible Packaging</i> dengan Berbagai Konsentrasi Gelatin.....	25
Gambar 3.3. Ketebalan <i>Edible Packaging</i> dengan Berbagai Konsentrasi Gelatin.....	26
Gambar 3.4. Kenampakan <i>Edible Packaging</i> dengan Berbagai Berat Campuran Gelatin	27
Gambar 3.5. Kerusakan <i>Edible Packaging</i>	28
Gambar 3.6. <i>Edible Packaging</i>	28
Gambar 3.7. Pembuatan <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	29
Gambar 4.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	39
Gambar 4.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	40
Gambar 4.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	40
Gambar 4.4. Frekuensi Konsumsi Bubuk Cabai Responden	41
Gambar 4.5. Kesukaan Konsumsi Bubuk Cabai	42
Gambar 4.6. Kuantitas Konsumsi Bubuk Cabai	43
Gambar 4.7. Preferensi Penambahan Bubuk Cabai pada Makanan	44
Gambar 4.8. Kepuasan Responden terhadap Pengemas Bubuk Cabai ..	46
Gambar 4.9. Modifikasi Sifat Pengemas Bubuk Cabai	47
Gambar 4.10. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan tentang Gelatin	48
Gambar 4.11. Preferensi Responden terhadap Gelatin	48
Gambar 4.12. Distribusi Kekhawatiran Responden tentang Konsumsi Gelatin	51
Gambar 4.13. Penilaian Responden terhadap Pengetahuan Produk	52
Gambar 4.14. Definisi <i>Edible Packaging</i> Menurut Responden	54
Gambar 4.15. Bahan Penyusun <i>Edible Packaging</i> Menurut Responden	55
Gambar 4.16. Tujuan <i>Edible Packaging</i> Menurut Responden	56

Gambar 4.17. Mekanisme <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin dalam Mempertahankan Kualitas Bubuk Cabai	57
Gambar 4.18. Mekanisme <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin untuk Meningkatkan Kenyamanan Konsumen	60
Gambar 4.19. Mekanisme <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin untuk Menurunkan Pencemaran Lingkungan	62
Gambar 4.20. Ketertarikan Responden untuk Mengonsumsi <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	63
Gambar 4.21. Faktor Ketepatangunaan Aplikasi <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	64
Gambar 4.22. Sampel <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	66
Gambar 4.23. Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Warna <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	68
Gambar 4.24. Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Kekentalan <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	69
Gambar 4.25. Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Aroma <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	70
Gambar 4.26. Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Rasa <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	71

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Rancangan Formulasi Pembuatan <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai.....	25
Tabel 3.2. Identifikasi Indikator Kuesioner	32
Tabel 3.3. Interpretasi Nilai r Koefisien Pearson	33
Tabel 3.4. Interpretasi Nilai α <i>Cronbach's Alpha</i>	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan	83
A.1. Gelatin	83
A.2. Gliserol	84
Lampiran B. Rancangan Kuesioner Survei	85
B.1. Rancangan Kuesioner Survei	86
B.2. Tabulasi Respon Rancangan Kuesioner Survei	88
Lampiran C. Uji Kelayakan Kuesioner	95
C.1. Uji Validitas Kuesioner	95
C.2. Uji Reliabel Kuesioner	96
Lampiran D. Kuesioner	98
D.1. Kuesioner Survei	98
D.2. Kuesioner Uji Tingkat Penerimaan	101
Lampiran E. Tabulasi Analisis Data	101
E.1. Uji Normalitas Kolmogorov-Smirnov	102
E.2. Uji Korelasi Spearman	102
E.2.1. Uji Korelasi Karakteristik Responden dengan Kebiasaan Konsumsi Bubuk Cabai.....	103
E.2.2. Uji Korelasi Kuantitas dan Frekuensi dengan Kesukaan Konsumsi Bubuk Cabai	104
E.2.3. Uji Korelasi Karakteristik Responden dengan Pengetahuan tentang Gelatin	104
E.2.4. Uji Korelasi Karakteristik Responden dengan Persepsi <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	105
E.2.5. Korelasi Karakteristik Responden dengan Persepsi <i>Edible Packaging</i> Berbahan Gelatin sebagai Pengemas Bubuk Cabai	105
Lampiran F. Dokumentasi	107
F.1. Proses Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	107
F.2. Proses Penyiapan Sampel Uji Organoleptik	108