

**PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP *EDIBLE PACKAGING* PATI UBI JALAR PUTIH
(*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) DAN TAPIOKA
SEBAGAI PENGEMAS BUBUK KALDU AYAM**

SKRIPSI



**OLEH:
TIFFANY ARISTA SUTANTO
NRP 6103017005
ID TA 42789**

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

**PERSEPSI DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP *EDIBLE PACKAGING* PATI UBI JALAR PUTIH
(*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) DAN TAPIOKA
SEBAGAI PENGEMAS BUBUK KALDU AYAM**

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:
TIFFANY ARISTA SUTANTO
NRP 6103017005
ID TA 42789

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

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai Mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, yaitu Tiffany Arista Sutanto (6103017005), menyetujui Makalah Skripsi saya yang berjudul “**Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Edible Packaging* Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam**” 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.

Surabaya, 19 Januari 2021

Yang menyatakan,



Tiffany Arista Sutanto

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi yang berjudul **“Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Edible Packaging* Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam”** yang diajukan oleh Tiffany Arista Sutanto (6103017005), telah diujikan pada tanggal 19 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK. 611.89.0155/NIDN 0004066401

Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan



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

NIK. 611.88.0139/NIDN 0707036201

Tanggal: 25 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi yang berjudul **“Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Edible Packaging* Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam”**, yang ditulis oleh Tiffany Arista Sutanto (6103017005), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
NIK. 611.89.0155/NIDN 0004066401
Tanggal : 24 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



Dr. rer. nat Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P.
NIK. 611.14.0816/NIDN: 0719068110
Tanggal : 24 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa Makalah Skripsi saya yang berjudul:

**Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap
Edible Packaging Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan
Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam**

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).

Surabaya, 19 Januari 2021



Tiffany Arista Sutanto

Tiffany Arista Sutanto, NRP 6103017005. Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Edible Packaging* dari Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam.

Di bawah bimbingan:

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

ABSTRAK

Persepsi konsumen merupakan proses ketika konsumen memilih, mengatur, dan menerjemahkan informasi yang diterima supaya dapat menciptakan suatu pandangan yang berarti. Persepsi akan membangun kesadaran konsumen terhadap keberadaan suatu produk dan menciptakan preferensi konsumen terhadap suatu produk. *Edible packaging* merupakan salah satu teknologi pengemasan yang masih relatif baru, dapat dikonsumsi bersama produk pangan yang dikemas, dan ramah lingkungan. Akan tetapi, konsumen sekarang masih belum terlalu mengetahui tentang *edible packaging*. Persepsi konsumen akan menentukan apakah produk *edible packaging* dari bahan umbi-umbian dapat diterima (disukai) atau ditolak konsumen. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *edible packaging* yang terbuat dari pati ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan tapioka sebagai pengemas bubuk kaldu ayam. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei dan uji organoleptik menggunakan uji kesukaan (uji hedonik) menggunakan kuesioner *online* (*Google Form*) yang disebarluaskan melalui media sosial. Jumlah responden untuk survei yaitu 145 orang dan uji kesukaan yaitu 162 orang. Responden dan panelis dipilih secara acak. Pengolahan data dilakukan berdasarkan statistik deskriptif. Persepsi konsumen terhadap *edible packaging* dari pati ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) dan tapioka sebagai pengemas bubuk kaldu ayam yaitu positif dan disambut baik oleh konsumen (80,7% menyatakan tertarik mencoba menguji *edible packaging* dari pati umbi-umbian). Sebanyak 35,8%; 46,3%; dan 57,4% panelis berturut-turut memberi nilai 6 (suka) dari skala 1-7 terhadap warna *edible packaging*, kenampakan produk yang dikemas, dan rasa kaldu yang dilarutkan bersama *edible packaging* dari pati ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan tapioka sebagai pengemas bubuk kaldu ayam.

Kata kunci: persepsi, tingkat kesukaan, *edible packaging*, pati ubi jalar, tapioka

Tiffany Arista Sutanto, NRP 6103017005. **Consumer Perception and Preference Level for Edible Packaging from White Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) Starch and Tapioca as Chicken Stock Powder Packaging.**

Advisory Committee:

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

ABSTRACT

Consumer perception is a process when consumers choose, organize, and translate the information received in order to create a meaningful view. Perception will build consumer awareness to the existence of a product and create a public preference for a product. Edible packaging is a relatively new packaging technology, can be consumed with food product which is packaged inside, and environmentally friendly. But, consumers today still don't really know about edible packaging. Consumers perceptions will determine whether edible packaging made from tubers can be accepted (or liked) or rejected by consumer. The purpose of this study is to find out public perception and preference level for edible packaging from sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) starch and tapioca as chicken stock powder packaging. The method used in this study was survey method and organoleptic test using preference test (hedonic test) using an online questionnaire (Google Form) which is distributed through social media. The number of respondents for the survey is 145 people and the number of panelists for the organoleptic test is 162 people. Respondents and panelists were selected randomly. Data processing will be carried out based on descriptive statistics. Consumer perception for edible packaging from white sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) starch and tapioca as chicken stock powder packaging were positive and welcomed by consumers (80.7% expressed their interest in testing edible packaging from root starch), 35,8%; 46,3%; and 57,4% panelists respectively gave a score of 6 (like) from a scale of 1-7 to the color of the edible packaging, the appearance of the packaged product, and the taste of the chicken stock powder dissolved with edible packaging from white sweet potato starch (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) and tapioca as chicken stock powder packaging.

Keywords: perception, preference level, edible packaging, white sweet potato starch, tapioca

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya kami dapat menyelesaikan makalah Skripsi berjudul “Persepsi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap *Edible Packaging* dari Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam”. Makalah Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program pendidikan Strata-1 (S-1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si., selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga, pengetahuan, dan kesabaran yang sangat berharga dalam membimbing dan mengarahkan penulis hingga makalah Skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Dr. rer. nat Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P., selaku dosen pembimbing II yang juga telah banyak membimbing dan memberikan masukan serta saran-saran demi terselesaikannya makalah Skripsi ini.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan material dan tidak lelah menasihati serta mendoakan penulis sehingga pengerjaan makalah Skripsi ini dapat dilancarkan.
4. Tim *Edible packaging*: Christopher Justin Abadi, Angela Theresia Salim, Tesalonika Sevi, dan Chelsya Chelcana yang senantiasa mendukung dan menjalani suka duka pengerjaan makalah Skripsi bersama penulis hingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

5. Sahabat-sahabat penulis: Ivana Aurellie dan Theresia Christina Octaviolan, serta teman-teman dan yang lainnya yang tidak bisa saya sebutkan semua, yang selalu memberi dukungan dan menyemangati penulis hingga selesai mengerjakan Skripsi ini

Penulis telah berusaha menyelesaikan Makalah Skripsi ini dengan sebaik mungkin, namun penulis juga menyadari bahwa makalah Skripsi ini masih memiliki kekurangan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca

Surabaya, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Persepsi	6
2.1.1. Syarat Terjadi Persepsi.....	7
2.1.2. Prinsip Dasar Persepsi	7
2.1.3. Proses Terjadi Persepsi	9
2.1.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi	10
2.1.5. Persepsi dalam Pemasaran	11
2.2. <i>Edible Packaging</i>	11
2.2.1. Komponen Penyusun.....	12
2.2.1.1 Ubi Jalar	14
2.2.1.2 Tapioka.....	16
2.2.1.3 Gliserol.....	18
2.2.2. Prinsip dan Cara Pembuatan	19
2.2.2.1 Penimbangan	21
2.2.2.2 Pencampuran	21
2.2.2.3 Pemanasan.....	21
2.2.2.4 Pencetakan	22
2.2.2.5 Pendinginan.....	22
2.2.2.6 Pengeringan.....	23
2.2.3. Parameter Penentu Kualitas <i>Edible Packaging</i>	23

2.2.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pembentukan <i>Edible Packaging</i>	24
2.3. Survei	25
2.4. Kuesioner	26
2.5. Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	27
BAB III. METODE PENELITIAN	29
3.1. Bahan Penelitian	29
3.2. Alat Penelitian	29
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.4. Rancangan Penelitian	29
3.5. Pelaksanaan Penelitian	31
3.5.1. Tahapan Pembuatan <i>Edible Packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka	32
3.5.1.1 Penimbangan	34
3.5.1.2 Pencampuran	34
3.5.1.3 Pemanasan	35
3.5.1.4 Penyaringan	35
3.5.1.5 Pendinginan I	35
3.5.1.6 Penuangan	35
3.5.1.7 Penyimpanan	36
3.5.1.8 Pengeringan	36
3.5.1.9 Pendinginan II	36
3.5.1.10 Pendinginan III.....	36
3.5.1.11 Pelepasan	37
3.5.1.12 Pemotongan	37
3.5.1.13 Pelipatan	37
3.5.1.14 Penyegelelan I	37
3.5.1.15 Pengisian	37
3.5.1.16 Penyegelelan II	38
3.5.2. Metode Survei (Hermawan, 2019)	38
3.5.3. Metode Uji Kesukaan (Setyaningsih dkk., 2010)	39
3.5.4. Uji Validitas	43
3.5.5. Uji Reliabilitas	43
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1. Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Survei <i>Edible Packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih Dan Tapioka	44
4.1.1. Uji Validitas dan Reliabilitas I	45
4.1.2. Uji Validitas dan Reliabilitas II	50

4.2. Survei Persepsi Konsumen terhadap <i>Edible Packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam	52
4.2.1. Karakteristik Responden	53
4.2.1.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	53
4.2.1.2 Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin....	54
4.2.1.3 Karakteristik Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir	55
4.2.1.4 Karakteristik Responden berdasarkan Domisili	56
4.2.2. Kebiasaan Mengonsumsi Bubuk Kaldu Ayam	57
4.2.2.1 Kesukaan dan Frekuensi Responden Mengonsumsi Makanan Berkuah yang Ditambahkan Bubuk Kaldu Ayam	57
4.2.2.2 Pengetahuan tentang Plastik sebagai Bahan Pengemas Bubuk Kaldu Ayam.....	60
4.2.2.3 Keluhan Responden Membuka Pengemas Bubuk Kaldu Ayam dari Plastik	62
4.2.2.4 Harapan Responden akan Inovasi Pengemas Bubuk Kaldu Ayam	64
4.2.3. Pengetahuan tentang <i>Edible Packaging</i>	68
4.2.3.1 Pengetahuan tentang Pengertian <i>Edible Packaging</i>	68
4.2.3.2 Pengetahuan tentang Kelebihan <i>Edible Packaging</i>	71
4.2.3.3 Pengetahuan tentang Kekurangan <i>Edible Packaging</i>	74
4.2.3.4 Pengetahuan tentang Bahan Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	78
4.2.3.5 Pengetahuan tentang Cara Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	80
4.2.4. Persepsi tentang <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian	82
4.2.4.1 Pernah Tidaknya Responden Mendengar dan Ketertarikan Responden terhadap <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian	83
4.2.4.2 Kelayakan <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian untuk Dikembangkan di Masyarakat	86
4.2.4.3 Produk yang Dapat Dikemas dengan <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian	88
4.2.4.4 Ketertarikan Responden untuk Mencoba Menguji <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian	90
4.3. Uji Kesukaan <i>Edible Packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam	92
4.3.1. Warna <i>Edible Packaging</i>	94

4.3.2. Kenampakan Produk yang Dikemas	96
4.3.3. Rasa Kaldu yang Dilarutkan dengan <i>Edible Packaging</i> ...	98
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	100
5.1. Kesimpulan	100
5.2. Saran	100
DAFTAR PUSTAKA.....	102
LAMPIRAN	116

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Bagan Proses Terjadinya Persepsi	10
Gambar 2.2. Ubi Jalar	15
Gambar 2.3. Tepung Tapioka.....	17
Gambar 2.4. Struktur Kimia Gliserol	18
Gambar 2.5. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	20
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Edible Packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka	34
Gambar 3.2. Diagram Alir Metode Survei	39
Gambar 3.3. Diagram Alir Metode Uji Kesukaan.....	41
Gambar 3.4. Diagram Alir Keseluruhan dari Survei sampai Uji Kesukaan terhadap <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian sebagai Pengemas Bubuk Kaldu Ayam.....	42
Gambar 4.1. Karakteristik Responden berdasarkan Usia	53
Gambar 4.2. Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin....	54
Gambar 4.3. Karakteristik Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir	55
Gambar 4.4. Karakteristik Responden berdasarkan Domisili	57
Gambar 4.5. Kesukaan Responden Mengonsumsi Makanan Berkuah yang Ditambahkan Bubuk Kaldu Ayam	58
Gambar 4.6. Frekuensi Responden Mengonsumsi Makanan Berkuah yang Ditambahkan Bubuk Kaldu Ayam	60
Gambar 4.7. Pengetahuan tentang Plastik sebagai Bahan Pengemas Bubuk Kaldu Ayam.....	61
Gambar 4.8. Keluhan Responden Membuka Pengemas Bubuk Kaldu Ayam dari Plastik karena Memerlukan Alat Lain	64
Gambar 4.9. Keluhan Responden Membuka Pengemas Bubuk Kaldu Ayam dari Plastik karena Membutuhkan Tenaga Lebih.....	64

Gambar 4.10.	Harapan Responden akan Inovasi Pengemas Bubuk Kaldu Ayam yang Lebih Praktis	66
Gambar 4.11.	Harapan Responden akan Inovasi Pengemas Bubuk Kaldu Ayam yang Lebih Ramah Lingkungan dibandingkan Plastik	67
Gambar 4.12.	Harapan Responden akan Inovasi Pengemas Bubuk Kaldu Ayam yang Dapat Dikonsumsi Bersamaan dengan Kaldunya	67
Gambar 4.13.	Alasan Responden Tertarik atau Tidak Tertarik Mengetahui <i>Edible Packaging</i> Lebih Lanjut	71
Gambar 4.14.	Alasan Responden Ingin atau Tidak Ingin Mengetahui Kelebihan <i>Edible Packaging</i> Lebih Lanjut	73
Gambar 4.15.	Alasan Responden Tertarik atau Tidak Tertarik Mengetahui Kekurangan <i>Edible Packaging</i> Lebih Lanjut	75
Gambar 4.16.	Alasan Responden Ingin atau Tidak Ingin Mengetahui Bahan Pembuatan <i>Edible Packaging</i> Lebih Lanjut	79
Gambar 4.17.	Alasan Responden Ingin Mengetahui Cara Pembuatan <i>Edible Packaging</i> Lebih Lanjut	81
Gambar 4.18.	Pernah Tidaknya Responden Mendengar tentang <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-Umbian	85
Gambar 4.19.	Ketertarikan Responden terhadap <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-Umbian	85
Gambar 4.20.	Alasan Ketertarikan dan Ketidaktertarikan Responden terhadap <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian	86
Gambar 4.21.	Kelayakan <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-Umbian untuk Dikembangkan di Masyarakat	87
Gambar 4.22.	Alasan Kelayakan atau Ketidaklayakan <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-Umbian untuk Dikembangkan di Masyarakat	88
Gambar 4.23.	Tanggapan Responden tentang Produk yang Dapat Dikemas dengan <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umbi-umbian	89

Gambar 4.24.	Ketertarikan Responden untuk Mencoba Menguji <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umi-Umbian	91
Gambar 4.25.	Alasan Ketertarikan atau Ketidaktertarikan Responden untuk Mencoba Menguji <i>Edible Packaging</i> dari Pati Umi-umbian	92
Gambar 4.26.	Sampel Pertama (untuk Uji Kesukaan terhadap Warna <i>Edible Packaging</i>)	93
Gambar 4.27.	Sampel Kedua (untuk Uji Kesukaan terhadap Kenampakan Produk yang Dikemas)	94
Gambar 4.28.	Sampel Ketiga (untuk Uji Kesukaan terhadap Rasa Kaldu)	94
Gambar 4.29.	Hasil Uji Kesukaan terhadap Warna <i>Edible Packaging</i>	94
Gambar 4.30.	Hasil Uji Kesukaan terhadap Kenampakan Produk (Kaldu) yang Dikemas	97
Gambar 4.31.	Hasil Uji Kesukaan terhadap Rasa Kaldu yang Dilarutkan dengan <i>Edible Packaging</i>	98

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Gizi Ubi Jalar per 100 gram.....	16
Tabel 2.2. Komposisi Gizi Tapioka per 100 gram	17
Tabel 3.1. Formulasi <i>Edible packaging</i> berbasis Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka	32
Tabel 4.1. Hasil Uji Validitas I Variabel “Kebiasaan Mengonsumsi Bubuk Kaldu Ayam”	46
Tabel 4.2. Hasil Uji Validitas I Variabel “Pengetahuan tentang <i>Edible Packaging</i> ”	46
Tabel 4.3. Hasil Uji Validitas I Variabel “Persepsi tentang <i>Edible Packaging</i> dari Umbi-umbian”	47
Tabel 4.4. Hasil Uji Reliabilitas I	47
Tabel 4.5. Tingkat Reliabilitas Nilai Cronbach’s Alpha	49
Tabel 4.6. Hasil Uji Validitas II Variabel “Kebiasaan Mengonsumsi Bubuk Kaldu Ayam”	51
Tabel 4.7. Hasil Uji Validitas II Variabel “Pengetahuan tentang <i>Edible Packaging</i> ”	51
Tabel 4.8. Hasil Uji Validitas II Variabel “Persepsi tentang <i>Edible Packaging</i> dari Umbi-umbian”	52
Tabel 4.9. Hasil Uji Reliabilitas II	52
Tabel 4.10. Pengetahuan Responden tentang <i>Edible Packaging</i>	71
Tabel 4.11. Pengetahuan Responden tentang Kelebihan <i>Edible Packaging</i>	72
Tabel 4.12. Pengetahuan Responden tentang Kekurangan <i>Edible Packaging</i>	75
Tabel 4.13. Pengetahuan Responden tentang Bahan Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	78
Tabel 4.14. Pengetahuan Responden tentang Cara Pembuatan <i>Edible Packaging</i>	81

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Spesifikasi Gliserol 99,9% “Sinar-GL997”	116
Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan <i>Edible Packaging</i> dari Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka	117
Lampiran 3a. Kuesioner Survei <i>Edible packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka (Uji Validitas & Reliabilitas I)	119
Lampiran 3b. Kuesioner Survei <i>Edible packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka (Uji Validitas & Reliabilitas II).....	123
Lampiran 3c. Kuesioner Survei <i>Edible Packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka (Kuesioner Utama)	128
Lampiran 3d. Kuesioner Uji Kesukaan <i>Edible Packaging</i> Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka	134
Lampiran 4. Dokumentasi Pengemasan Sampel <i>Edible Packaging</i> dari Pati Ubi Jalar Putih dan Tapioka.....	137