

**ANALISA PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT
TERHADAP PERMEN JELI SIRSAK
RENDAH KALORI**

SKRIPSI



OLEH:

REYNOLD MARAVEL

6103017046

ID TA 42760

**PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA**

2021

**ANALISA PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT
TERHADAP PERMEN JELI SIRSAK
RENDAH KALORI**

SKRIPSI

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

OLEH:

REYNOLD MARAVEL

6103017046

ID TA 42760

PROGAM 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:

Nama : Reynold Maravel

NRP : 6103017046

Menyetujui makalah karya ilmiah saya:

Judul : Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli
Sirsak Rendah Kalori

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

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

Surabaya, 13 Januari 2021

Yang menyatakan,



Reynold Maravel

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi dengan judul **“Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori”** yang diajukan oleh Reynold Maravel (6103017046), telah diujikan pada tanggal 18 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Tim Penguji



Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

NIDN. 0015046202/NIK.611.88.0139

Tanggal: 23 Januari 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

NIDN. 0707036201/ NIK.611.89.0148

Tanggal: 23 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul “**Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori**” yang ditulis oleh Reynold Maravel (6103017046), telah diajukan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,

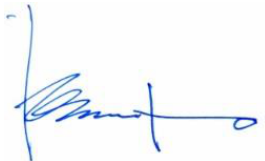


Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

NIDN. 0015046202/NIK.611.88.0139

Tanggal: 14 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

NIDN. 0707036201/NIK.611.89.0148

Tanggal : 14 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Ilmiah saya yang berjudul:

“Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori”

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan 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 dikenakan 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 (c) Tahun 2010.

Surabaya. 13 Januari 2021

Yang menyatakan,



Reynold Maravel

Reynold Maravel, NRP 6103017046. “**Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori**”

Di bawah bimbingan:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRAK

Permen jeli adalah salah satu contoh permen lunak yang disukai oleh semua orang dari kalangan orang dewasa hingga anak-anak. Permen jeli memiliki rasa dan tekstur yang berbeda dengan permen lunak lain karena merupakan permen non kristalin yang di dalam proses pembuatan menggunakan hidrokoloid seperti gelatin, karagenan, agar-agar, pektin. Bahan baku utama di dalam pembuatan permen adalah glukosa dan sukrosa yang dapat menyebabkan permen menjadi tinggi kalori. Makanan yang memiliki kalori tinggi jika dikonsumsi berlebihan dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti obesitas, penyakit jantung, dan stroke. Sukrosa dapat digantikan dengan stevia yang tanpa kalori lalu untuk menambah rasa dan nilai gizi dari permen jeli dapat dilakukan dengan menambahkan sari buah sirsak. Buah sirsak selain kaya akan vitamin C yang baik bagi tubuh juga dapat berfungsi sebagai antioksidan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis persepsi masyarakat dalam mengkonsumsi permen jeli dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk permen jeli sirsak rendah kalori. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei menggunakan kuisioner yang disebar secara terstruktur di daerah Surabaya dan Sidoarjo dengan bentuk *google form* dan uji organoleptik dengan uji tingkat kesukaan. Berdasarkan hasil survei melalui kuisioner *google form*, persepsi, dan pengetahuan sebagian masyarakat terhadap permen yaitu untuk meningkatkan mood dan menghilangkan penat. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik permen jeli sirsak rendah kalori untuk parameter rasa sebesar 71 orang, *mouthfeel* 93 orang, dan tekstur 85 orang menyatakan suka. Namun, untuk parameter *aftertaste* hanya 16 orang yang dapat menerima permen jeli sirsak rendah kalori.

Kata kunci: permen jeli, sirsak, stevia

Reynold Maravel, NRP 6103017046. **“Analysis of Public Perceptions and Preferences of Low-Calorie Soursop Jelly Candy”**

Supervisor:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRACT

Jelly candy is one example of soft candy that is loved by everyone from adults to children. Jelly candy has a different taste and texture from other soft candies because it is a non-crystalline candy which in the manufacturing process uses hydrocolloids such as gelatin, carrageenan, agar, pectin. The main raw materials in making candy are glucose and sucrose which can cause candy to be high in calories. Foods that are high in calories if consumed in excess can cause health problems such as obesity, heart disease and stroke. Sucrose can be replaced with stevia which is without calories. Then to increase the taste and nutritional value of jelly candy can be done by adding soursop juice. Besides being rich in vitamin C, which is good for the body, soursop fruit can also function as an antioxidant. The purpose of this study was to analyze people's perceptions of consuming jelly candy and the level of public preference for low-calorie soursop jelly candy products. This research was conducted by survey method using questionnaires distributed in a structured manner in Surabaya and Sidoarjo with google form and organoleptic test with preference level test. Based on the survey results through the google form questionnaire, the perception and knowledge of some people about candy is to improve mood and relieve fatigue. Based on the organoleptic test results, low-calorie soursop jelly candy for taste parameters of 71 people, 93 people mouthfeel, and 85 people said like texture. However, for the aftertaste parameter, only 16 people can receive low-calorie soursop jelly candy.

Key words: jelly candy, soursop, stevia

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“ANALISA PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP PERMEN JELI SIRSAK RENDAH KALORI”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Progam Sarjana Strata-1, Progam studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM., selaku dosen pembimbing I dan Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM., selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan memberikan pengarahan kepada penulis dari awal penulisan hingga terselesaikan Skripsi ini.
2. Orang tua, para dosen, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi semangat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.

Penulis berusaha menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin, namun penulis juga menyadari penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Permen Jeli	4
2.1.1. Komposisi Penyusun Permen Jeli.....	5
2.1.1.1. Sukrosa	5
2.1.1.2. Gelatin	7
2.1.1.3. Karagenan.....	10
2.1.1.4. Asam Sitrat	11
2.1.1.5. Sirup Glukosa	12
2.1.1.6. Air	12
2.1.1.7. Stevia.....	14
2.1.1.8. Buah Sirsak.....	14
2.2. Persepsi Masyarakat.....	15
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Alat Penelitian.....	16
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.4. Rancangan Penelitian	16
3.5. Pelaksanaan Penelitian	18

3.5.1.	Tahapan Pembuatan Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori.....	18
3.5.2.	Metode Survei.....	22
3.5.3.	Metode Uji Tingkat Kesukaan.....	22
BAB IV. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....		23
4.1.	Karakteristik Responden	23
4.1.1.	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia.....	23
4.1.2.	kebiasaan Jenis Permen yang Dikonsumsi Responden	24
4.1.3.	Motivasi Responden Saat Mengonsumsi Permen.....	26
4.2.	Pengetahuan Responden Terhadap Produk Permen Jeli	28
4.3.	Analisa Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori	32
4.3.1.	Rasa	33
4.3.2.	<i>Mouthfeel</i>	34
4.3.3.	Tekstur.....	35
4.3.4.	<i>Aftertaste</i>	37
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		38
5.1.	Kesimpulan.....	38
5.2.	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....		39
LAMPIRAN.....		43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Struktur Molekul Sukrosa	6
Gambar 2.2. Struktur Kimia gelatin	9
Gambar 2.3. Struktur Kimia Asam Sitrat.....	11
Gambar 3.1. Rancangan Penelitian Metode Survei.....	17
Gambar 3.2. Rancangan Penelitian Metode Uji Organoleptik	18
Gambar 3.3. Diagram Alir Proses Pembuatan Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori	21
Gambar 4.1. Jenis Kelamin Responden	23
Gambar 4.2. Usia Responden	24
Gambar 4.3. Kebiasaan Konsumsi Permen.....	25
Gambar 4.4. Frekuensi Responden Mengonsumsi Permen	26
Gambar 4.5. Lokasi Kebiasaan Mengonsumsi Permen	26
Gambar 4.6. Motivasi Responden Konsumsi Permen	27
Gambar 4.7. Kondisi Perasaan Saat Konsumsi Permen	28
Gambar 4.8. Pengetahuan Responden Terhadap Cara Menyimpan Permen Jeli	29
Gambar 4.9. Pengetahuan Responden Terhadap Bahaya Konsumsi Permen Jeli Berlebihan.....	30
Gambar 4.10. Persepsi Masyarakat Terhadap Efek Konsumsi Berlebih Produk Permen Jeli.....	31
Gambar 4.11. Tolak Ukur Rasa Dalam Pemilihan Permen Jeli	32
Gambar 4.12. Pengalaman Mengonsumsi Permen Jeli Dengan Pemanis Stevia	33
Gambar 4.13. Tingkat Kesukaan Panelis Parameter Rasa.....	34
Gambar 4.14. Tingkat Kesukaan Panelis Parameter <i>Mouthfeel</i>	35
Gambar 4.15. Tingkat Kesukaan Panelis Parameter Tekstur.....	36
Gambar 4.16. Tingkat Kesukaan Panelis Parameter <i>Aftertaste</i>	37

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Permen Jeli	5
Tabel 2.2. Syarat Mutu Gula Pasir.....	7
Tabel 2.3. Kandungan Asam Amino Gelatin	8
Tabel 2.4. Sifat Gelatin Berdasarkan Tipe	9
Tabel 2.5. Standar Mutu Gelatin Untuk Industri	10
Tabel 2.6. Standar Mutu Karagenan	11
Tabel 2.7. Standar Mutu Sirup Glukosa.....	12
Tabel 2.8. Standar Mutu Air Minum.....	13
Tabel 3.1. Formulasi Proses Pembuatan Permen Jeli Sirsak Rendah Kalori	19
Tabel 4.1. Pengetahuan Responden Terhadap Produk Permen Jeli	28

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Baku	43
Lampiran B. Kuisisioner	46
Lampiran C. Dokumentasi	54