

ANALISIS HASIL UJI HEDONIK TERHADAP MODIFIKASI PRODUK FRUSHI VARIAN NUSANTARA DENGAN PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL

VANESSA MARSHANDA BUNGA OKTRISIA



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Analisis Hasil Uji Hedonik terhadap Modifikasi Produk Frushi Varian Nusantara dengan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Vanessa Marshanda Bunga Oktrisia
J0306201008

ABSTRAK

VANESSA MARSHANDA BUNGA OKTRISIA. Analisis Hasil Uji Hedonik terhadap Modifikasi Produk Frushi Varian Nusantara dengan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai potensi dan kearifan lokal. Pangan lokal digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan modifikasi hidangan *snack*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil uji hedonik terhadap modifikasi produk Frushi varian Nusantara. Frushi merupakan singkatan dari “*Fruity Sushi*” yang dapat diartikan sebagai sushi buah yang memiliki cita rasa manis. Uji yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji hedonik dan uji komparatif dengan jumlah subjek sebanyak 100 panelis. Data karakteristik subjek diperoleh dari kuisioner uji hedonik. Rata-rata subjek merupakan mahasiswa dengan rentang umur 21-25 tahun. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa produk Frushi varian Nusantara dapat diterima dengan baik oleh konsumen dari segi penampilan, warna, tekstur, aroma dan rasa, dengan hasil rentang nilai 4-5 yang berarti memiliki nilai sangat baik. Uji komparatif menunjukkan bahwa pada aspek penampilan, warna, tekstur dan aroma tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p>0,05$) antar variabel, sedangkan pada aspek rasa menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan ($p<0,05$) antar variabel. Uji lanjut pada aspek rasa menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara sampel 149 dengan sampel 581.

Kata kunci: modifikasi produk, pangan lokal, uji hedonik

ABSTRACT

VANESSA MARSHANDA BUNGA OKTRISIA. Analysis of Hedonic Test Results on Modifications of Nusantara Variant Frushi Products Using Local Food Ingredients. Supervised by ROSYDA DIANAHA.

Local food is food consumed by local people in accordance with local potential and wisdom. Local foods are used as additional ingredients in making modified snack dishes. This research aims to analyze the results of hedonic tests on modifications to the Nusantara variant of the Frushi product. Frushi is an abbreviation of “*Fruity Sushi*” which can be interpreted as fruit sushi that has a sweet taste. The tests used in this research were hedonic tests and comparative tests with 100 panelists as subjects. Data on subject characteristics were obtained from the hedonic test questionnaire. The average subject is a student with an age range of 21-25 years. The results of the hedonic test show that the Frushi Nusantara variant of the product can be well received by consumers in terms of appearance, color, texture, aroma and taste, with results ranging from 4-5, which means it has a very good score. The comparison test shows that in the aspects of appearance, color, texture and aroma there are no significant differences ($p>0.05$) between variables, while in the taste aspect there are significant differences ($p<0.05$) between variables. Further testing on the taste aspect showed that there was a significant difference between sample 149 and sample 581.

Keywords: hedonic test, local food, product modification



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



ANALISIS HASIL UJI HEDONIK TERHADAP MODIFIKASI PRODUK FRUSHI VARIAN NUSANTARA DENGAN PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL

VANESSA MARSHANDA BUNGA OKTRISIA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul Proyek Akhir : Analisis Hasil Uji Hedonik terhadap Modifikasi Produk Frushi Varian Nusantara dengan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal
Nama : Vanessa Marshanda Bunga Oktrisia
NIM : J0306201008

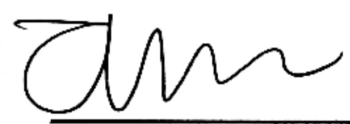
Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Rosyda Dianah, SKM., MKM.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPI. 201811198808132007



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian:
11 Juni 2024

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Segala puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala karunia, rahmat, nikmat dan hidayah-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir yang berjudul “Analisis Hasil Uji Hedonik terhadap Modifikasi Produk Frushi Varian Nusantara dengan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal”. Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan, bimbingan dan arahan yang diberikan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dosen pembimbing, Ibu Rosyda Dianah, SKM, MKM. yang telah memberikan bantuan, bimbingan serta motivasi selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini.
2. Dosen penguji, Ibu Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd. yang telah memberikan kritik dan saran selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini
3. Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
4. Kedua orang tua saya, Ayahanda Mario Septa Kurniawan dan Ibunda Hana Sri Haryati, yang telah membantu memberikan semangat, doa, kasih harapan dan dorongan moral dan spiritual kepada Penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.
5. Ketiga adik saya, Malva Axela Sekar Kinanti, Violetza Kireina Dara Desica dan Vallery Quinzy Cendrakasih yang telah menemani dan memberikan semangat dalam penyusunan laporan proyek akhir ini.
6. Teman yang selalu menemani saya, Anugerah Bintang Ramadhan yang selalu memberikan dukungan, mengorbankan waktu, pikiran dan tenaga untuk membantu saya dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.
7. Sahabat terdekat saya, Rr Syafitri Tamara Yanti Tanjung yang selalu memberikan bantuan dan motivasi dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.
8. Teman terdekat saya yang selalu menemani selama perkuliahan saya, Syahidah Endrini An Najihah, Lisy Mutiara Ramadanti dan Dian Kurniati yang telah membantu, memotivasi, dan memberikan dukungan serta waktu dan tenaga yang berharga untuk membantu saya dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang secara tidak sengaja tidak tertulis di atas dan penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua.

Bogor, Juli 2024

Vanessa Marshanda Bunga Oktrisia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE	6
3.1 Desain, Tempat dan Waktu	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	7
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	8
3.5 Definisi Operasional	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Gambaran Umum dan Karakteristik Konsumen Frushi Varian Nusantara	12
4.2 Proses Produksi Frushi Varian Nusantara	13
4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi Frushi Varian Nusantara	18
4.4 Aspek Keuangan	18
4.5 Hasil Uji Hedonik	22
4.6 Hasil Analisis Uji beda Antar Variabel dengan Tingkat Kesukaan Konsumen	24
V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	45



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengambilan data	7
2	Nilai skala likert	9
3	Definisi operasional	10
4	Bahan utama pengolahan Frushi	14
5	Bahan tambahan pengolahan Frushi	14
6	Kebutuhan alat dalam proses produksi Frushi	15
7	Kandungan energi dan zat gizi Frushi varian nusantara	18
8	Biaya variabel produksi	19
9	Biaya tetap produksi	20
10	Hasil uji hedonik aspek penampilan produk Frushi varian nusantara	22
11	Hasil uji hedonik aspek warna produk Frushi varian nusantara	22
12	Hasil uji hedonik aspek aroma produk Frushi varian nusantara	23
13	Hasil uji hedonik aspek tekstur produk Frushi varian nusantara	23
14	Hasil uji hedonik pada aspek rasa produk Frushi varian nusantara	24
15	Hasil uji <i>Kolmogorov Smirnov</i>	25
16	Hasil uji <i>Kruskal-Wallis</i>	25
17	Hasil uji <i>Mann Whitney</i> pada aspek rasa	26

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	5
2	Hasil data karakteristik pekerjaan konsumen Frushi	12
3	Hasil data karakteristik usia konsumen Frushi	13
4	Prosedur pengolahan Frushi varian nusantara	16
5	Proses pemorsian Frushi	17
6	Proses pengemasan Frushi	17

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner uji hedonik Frushi varian nusantara	35
2	Rekapan hasil data karakteristik konsumen Frushi	37
3	Perhitungan kandungan energi dan zat gizi Frushi varian nusantara	38
4	Rekapan data hasil uji hedonik Frushi rasa kue talam ubi	39
5	Rekapan data hasil uji hedonik Frushi rasa klepon	40
6	Rekapan data hasil uji hedonik Frushi rasa es pisang ijo	41
7	<i>Output</i> hasil uji normalitas	42
8	<i>Output</i> hasil uji <i>Kruskal-Wallis</i>	43
9	<i>Output</i> hasil uji <i>Mann Whitney</i> pada aspek rasa	44