



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK SCHOTEL BIHUN JAGUNG BERDASARKAN HASIL UJI HEDONIK

NURULIA ISTIQOMAH



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021

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.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir saya dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Schotel Bihun Jagung berdasarkan Hasil Uji Hedonik” 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 laporan akhir ini.

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

Jakarta, Juli 2021

Nurulia Istiqomah  
J3F118028



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

**NURULIA ISTIQOMAH.** Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Schotel Bihun Jagung berdasarkan Hasil Uji Hedonik. *Analysis of Consumer Preference Level for Corn Vermicelli Schotel Product based on Hedonic Test Results.* Dibimbing oleh **WORD WIRYAR TUTIK**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis hasil uji organoleptik terhadap produk schotel bihun jagung, adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah mengkaji gambaran umum schotel bihun jagung, mengidentifikasi proses produksi schotel bihun jagung, menghitung kandungan energi dan zat gizi pada schotel bihun jagung, melakukan analisis biaya pada produksi schotel bihun jagung serta menganalisis tingkat kesukaan produk schotel bihun jagung berdasarkan hasil uji hedonik. Uji coba pembuatan produk schotel bihun jagung dilakukan sebanyak dua kali. Uji hedonik dilakukan terhadap hasil uji coba kedua. Pengolahan dilakukan sebanyak 5 kali dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan dan ketidaksukaannya terhadap produk schotel bihun jagung menggunakan *google form*. Pengambilan data dilakukan dengan dua cara, yaitu menggunakan data primer dan data sekunder.

Schotel bihun jagung merupakan makanan sepinggan yang memiliki rasa asin dengan bahan utama bihun jagung dan isian wortel, jagung serta sosis kemudian direkatkan oleh susu dan telur. Jenis dan jumlah bahan makanan untuk satu resep adalah bihun jagung 70g, jagung 50g, wortel 50g, sosis 50g, tepung terigu 40g, telur 1 butir, susu bubuk 20g dan keju 100g. Metode memasak schotel bihun jagung yaitu boiling, sauteing dan baking. Pembelian bahan baku dilakukan langsung oleh penulis di pasar terdekat.

Persiapan produksi schotel bihun jagung (15 menit) meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan, pencucian wortel dan jagung, merendam bihun kedalam air hangat, mengupas dan memotong wortel dengan ukuran kecil-kecil, memipil jagung. Pengolahan mulai dari perebusan jagung dan wortel (5 menit), menumis bawang bombay dan isian (10 menit), merekatkan dengan susu dan telur (10 menit), lalu pemanggangan (30 menit) dengan suhu 180<sup>0</sup>C. Pemorsian setiap kemasan sebesar 200g menggunakan kemasan primer dan kemasan sekunder.

Satu resep produk schotel bihun jagung mengandung energi 1536 Kal, protein 47,46 g, lemak 98,88g dan karbohidrat 113,2g. Setiap satu porsi mengandung energi 512 Kal, protein 15,8g, lemak 32,9g dan karbohidrat 37,7g. Biaya bahan baku 30 porsi adalah Rp 230.800, biaya *overhead* sebesar Rp 92.000 sehingga HPP perpersi adalah Rp 10.760. Rencana harga jual adalah Rp 18.000 dengan keuntungan 40%.

Hasil uji organoleptik terhadap penampilan, warna, rasa dan tekstur sudah cukup baik dan produk schotel bihun jagung dapat diterima oleh masyarakat. Saran yang didapatkan pada saat pengolahan produk harus memerhatikan tehnik yang telah ditentukan agar hasil yang didapat sesuai dengan yang diharapkan.

Kata kunci : schotel bihun jagung, skala *likert*, uji hedonik



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021  
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.*

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



# **ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK SCHOTEL BIHUN JAGUNG BERDASARKAN HASIL UJI HEDONIK**

**NURULIA ISTIQOMAH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**

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.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir : **Rosyda Dianah, S.KM, M.KM**

#### 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul laporan : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk  
Schotel Bihun Jagung berdasarkan Hasil Uji Hedonik  
NIM : J3F118028  
Nama : Nurulia Istiqomah

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Dra. Woro Wiryar Tutik, MM

\_\_\_\_\_

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.  
NIP. 196903282009102002

\_\_\_\_\_

Dekan Sekolah Vokasi :  
Dr. Ir. Arief Daryanto, M. Ec.  
NIP. 196106181986091001

\_\_\_\_\_

Tanggal Ujian : 14 Juli 2021

Tanggal Lulus :

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.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperdagangkannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang