



RINGKASAN

SHAFIRA ANANDA PUTRI. Analisis Hubungan Karakteristik Responden dengan Kesukaan terhadap Karakteristik Produk *Pangsit Kulit Tangkil* melalui Uji Hedonik. *Analysis of the Relationship between Respondent's Characteristics and the Level of Preference for Gnetum gnemon L Skin Dumpling Product Characteristics through Hedonic Test*. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Modifikasi produk dilakukan untuk membedakan dan dapat memberikan nilai unggul lain pada produk tersebut. Inflamasi berlebihan dapat merugikan bagi tubuh. Inflamasi berlebihan dapat dicegah dengan mengonsumsi bahan alami, seperti kulit buah melinjo atau disebut kulit tangkil. Modifikasi produk pangan yang diuji pada penelitian ini yaitu *Pangsit Kulit Tangkil* atau *PANUTAN*. Kulit tangkil mengandung senyawa flavonoid, tanin, dan saponin yang dapat mencegah atau menyembuhkan infeksi, serta mengandung protein yang cukup tinggi untuk membantu dalam pertumbuhan dan perbaikan sel atau jaringan.

Perlu diketahui bagaimana hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap produk. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *PANUTAN* melalui uji hedonik. Hasil analisis ini diharapkan dapat digunakan untuk menentukan segmentasi pasar yang tepat untuk pemasaran produk.

Desain penelitian ini adalah *cross-sectional study* dan responden diperoleh dengan teknik *purposive sampling*. Alat yang digunakan untuk penelitian adalah gawai dan *laptop*, serta *software Microsoft Excel* dan *Minitab14*. Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari pengisian kuesioner berupa *google form*. Melalui 32 responden, diperoleh data karakteristik jenis kelamin, kelompok usia, dan pekerjaan, serta respon kesukaan meliputi penampilan, warna, rasa, dan tekstur produk. Setelah data terkumpul, data diolah dan dianalisis statistik. Metode analisis yang digunakan adalah analisis bivariat berupa analisis korelasi, yang bertujuan untuk mengetahui hubungan dan kekuatan antara variabel yang diuji.

Produk *PANUTAN* adalah *snack* modifikasi pangsit dan kulit tangkil. Produk *PANUTAN* memiliki rasa yang gurih, warna merah muda, dan tekstur yang lembut serta renyah jika digoreng. Produk *PANUTAN* memiliki berat 60 g/porsi yang berisi enam buah pangsit. Kandungan gizi satu porsi pangsit rebus, yaitu energi 186 Kal; protein 6,78 g; lemak 6,18 g; dan karbohidrat 25,6 g. Lalu, satu porsi pangsit goreng, yaitu energi 228 Kal; protein 6,78 g; lemak 10,9 g; dan karbohidrat 25,6 g.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa ada hubungan antara kelompok usia responden dengan kesukaan terhadap produk *PANUTAN*, tetapi tidak dengan jenis kelamin dan pekerjaan responden. Maka diketahui bahwa hanya kelompok usia responden yang dapat menjadi dasar penentuan segmentasi produk *PANUTAN*, serta *PANUTAN* lebih cocok jika dipasarkan kepada responden dewasa muda.

Kata kunci: Analisis korelasi, Inflamasi, *Pangsit Kulit Tangkil*, Uji hedonik