



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

ANALISIS HUBUNGAN KARAKTERISTIK RESPONDEN DENGAN KESUKAAN TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK *GIMBAP NASI CIKUR* MELALUI UJI HEDONIK

ZAHRANNISA AMARIST MANSUR



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 mengumunkan 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 dengan judul “Analisis Hubungan Karakteristik Responden dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Gimbap Nasi Cikur* Melalui 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 menyampaikan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2021

Zahrannisa Amarist Mansur
J3F218091



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

RINGKASAN

ZAHRANNISA AMARIST MANSUR. Analisis Hubungan Karakteristik Responden dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Gimbap Nasi Cikur* Melalui Uji Hedonik. (*Analysis of The Relationship Between Respondent's Characteristics and The Level of Preference for Gimbap Nasi Cikur Product Characteristics Through Hedonic Test*). Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Perkembangan olahan hidangan berkembang dengan pesat di era modern ini. Banyak hidangan yang hanya memiliki tampilan yang menarik dan rasa yang enak di lidah, namun memiliki kandungan gizi yang kurang baik bagi tubuh. Hal inilah yang mendasari pembuatan produk sehat *Gimbap Nasi Cikur*. Ketika menciptakan produk baru, perlu dilakukan penilaian tingkat kesukaan untuk mengetahui sejauh mana produk diterima di masyarakat. Produk *Gimbap Nasi Cikur* telah melalui uji tingkat kesukaan yaitu uji hedonik dengan 30 orang panelis menggunakan kuisioner berupa *google form*. Tujuan umum penelitian ini dilakukan yaitu untuk menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Gimbap Nasi Cikur* melalui uji hedonik, sedangkan tujuan khususnya yaitu mengidentifikasi gambaran umum *Gimbap Nasi Cikur*, kandungan energi dan zat gizi produk *Gimbap Nasi Cikur*, dan karakteristik responden serta menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Gimbap Nasi Cikur* melalui uji hedonik menggunakan *software Minitab 14*.

Penyusunan laporan dilakukan secara daring (dalam jaringan) di Perumahan Griya Duren Permai, blok C6, Kota Tasikmalaya, Jawa Barat pada bulan Mei-Juni 2021 menggunakan alat penunjang berupa handphone, laptop, serta *software* berupa Microsoft excel, Microsoft word, dan Minitab 14. Data yang digunakan merupakan data primer yang diambil melalui kuisioner *google form*. Selanjutnya, data *diinput* dan dianalisis menggunakan *software Minitab 14*.

Gimbap Nasi Cikur merupakan hidangan camilan atau *snack* asin berbahan utama beras, beras ketan, kencur, dan telur yang kemudian digulung bersama lembaran *nori* rumput laut. Produk ini merupakan produk *fushion* yang merupakan gabungan dari hidangan tradisional khas dari Tasikmalaya, Jawa Barat yaitu *Nasi Cikur* dengan hidangan khas dari Korea Selatan yaitu *Gimbap*. Satu porsi *Gimbap Nasi Cikur* yang terdiri dari 8 potong memiliki energi sebesar 334 Kal, protein sebesar 11,2 gr, lemak sebesar 13,2 gr, karbohidrat sebesar 40,9 gr, serta kandungan senyawa lain yang berguna sebagai zat antibakteri yaitu minyak atsiri, flavonoid, polifenol, dan saponin.

Berdasarkan hasil kuisioner, didapatkan jenis kelamin responden terbanyak dengan jumlah 24 orang atau sekitar 80% dari jumlah total 30 orang merupakan responden berjenis kelamin perempuan. Sedangkan kelompok usia dengan jumlah terbanyak yaitu kelompok usia >20 tahun sejumlah 19 orang atau 63,3% dari jumlah keseluruhan yaitu 30 orang.

Hasil penelitian uji korelasi menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara kelompok usia dan jenis kelamin responden dengan tingkat kesukaan responden terhadap karakteristik produk baik penampilan, warna, rasa, maupun tekstur produk. Hal ini diakibatkan oleh rata-rata nilai P-Value yang diatas 0,05.

Kata kunci : *Gimbap Nasi Cikur*, Uji Hedonik, hidangan tradisional Tasikmalaya



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 HUBUNGAN KARAKTERISTIK RESPONDEN DENGAN KESUKAAN TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK *GIMBAP NASI CIKUR* MELALUI UJI HEDONIK

ZAHRANNISA AMARIST MANSUR



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

Sebagai salah satu syarat 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: Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M

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 Hubungan Karakteristik Responden dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Gimbap Nasi Cikur* Melalui Uji Hedonik

Nama : Zahrannisa Amarist Mansur
NIM : J3F218091

Disetujui oleh

Pembimbing :
Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP 19690328 200910 2 002

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Arief Darjanto, M.Ec
NIP 196106 181986091001

Tanggal Ujian:
21 Juli 2021

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.