



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# ANALISIS HUBUNGAN KARAKTERISTIK RESPONDEN DENGAN KESUKAAN TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK *DIMSUM LABU KUNING* MELALUI UJI HEDONIK

AINAYYA NADYA FIRDAUSA



**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 dengan judul “Analisis Hubungan Karakteristik Responden Dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Dimsum Labu Kuning* 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 melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2021

Ainayya Nadya Firdausa  
J3F218100



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



## RINGKASAN

AINAYYA NADYA FIRDAUSA. Analisis Hubungan Karakteristik Responden Dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Dimsum Labu Kuning* Melalui Uji Hedonik. *Analysis of The Relationship between Respondent's Characteristic and The Level of Preference for Dimsum Labu Kuning Product Characteristics Through Hedonic Test*. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

*Dimsum Labu Kuning* adalah produk hasil modifikasi dimsum pada umumnya yang ditambah labu kuning sebagai tambahan bahan dasar. Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) adalah tanaman sayuran buah yang tumbuh di Indonesia dan mampu beradaptasi dengan kondisi lingkungan apa pun. *Dimsum Labu Kuning* dipilih karena memiliki zat gizi yang cukup lengkap dan kalium yang tinggi. Produk yang kita hasilkan harus diperhatikan karakteristik organoleptiknya mulai dari penampilan, rasa, warna, dan tekstur. Tujuan umum dari penelitian ini adalah menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Dimsum Labu Kuning* melalui uji hedonik.

Laporan ini dilaksanakan di jalan Batu Hulung 1 No. 3, RT 03/RW 01, Margajaya, Kecamatan Bogor Barat. Laporan tugas akhir ini dilakukan dari bulan Mei-Juni 2021. Jenis data yang digunakan untuk pengambilan data adalah data sekunder dan primer. Cara mengambil data uji organoleptik skala hedonik dengan kuesioner yang akan dibagikan kepada 30 responden. Metode analisis data menggunakan *software* Minitab 14. Alat yang digunakan untuk laporan tugas akhir adalah *smartphone* dan laptop. Hasil data yang didapat dari kuesioner itu akan diolah menggunakan Minitab 14. Apabila hasil pengolahan tersebut mendapat P-Value > 0,05 maka keputusan yang diambil adalah tidak ada hubungan antara karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Dimsum Labu Kuning*.

Produk *Dimsum Labu Kuning* memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang kenyal saat dimakan. Satu porsi *Dimsum Labu Kuning* memiliki enam buah. Satu porsi *Dimsum Labu Kuning* memiliki kandungan energi sebesar 288 Kal, protein 16 g, lemak 11,5 g, karbohidrat 28,8 g, dan kalium 195,6 mg.

Hasil analisis hubungan antara jenis kelamin responden dengan penampilan, rasa, warna dan tesktur produk *Dimsum Labu Kuning* tidak terdapat hubungan karena P-Value > 0,05. Sedangkan hasil antara usia responden dengan penampilan dan rasa produk *Dimsum Labu Kuning* memiliki hubungan karena P-Value < 0,05. Sedangkan antara umur responden dengan warna dan tekstur produk *Dimsum Labu Kuning* tidak memiliki hubungan karena P-Value > 0,05.

Kata kunci: Dimsum, labu kuning, *pearson correlation*, 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 HUBUNGAN KARAKTERISTIK RESPONDEN DENGAN KESUKAAN TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK DIMSUM LABU KUNING MELALUI UJI HEDONIK**

**AINAYYA NADYA FIRDAUSA**



**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

**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 mengumumkan 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: Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.

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



Judul Laporan : Analisis Hubungan Karakteristik Responden dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produksi *Dimsum Labu Kuning* Melalui Uji Hedonik

Nama : Ainayya Nadya Firdausa

NIM : J3F218100

Disetujui oleh

Pembimbing :

Annisa Rizkiriani S.Gz, M.Si.

\_\_\_\_\_



Diketahui oleh  
**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:

Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.

NIP. 196903282009102002

\_\_\_\_\_

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.

NIP. 196106181986091001

\_\_\_\_\_

Tanggal Ujian: 13 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 memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.