

**ANALISA PERSEPSI
DAN KESUKAAN MASYARAKAT
TERHADAP COKELAT BATANG MADU**

SKRIPSI



OLEH :
CATHARINA LIANA SUSILO
NRP 6103016008
ID TA 41418

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020**

**ANALISA PERSEPSI
DAN KESUKAAN MASYARAKAT
TERHADAP COKELAT BATANG MADU**

SKRIPSI

Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH :
CATHARINA LIANA SUSILO
NRP. 6103016008
ID TA 41418

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Catharina Liana Susilo

NRP : 6103016008

Menyetujui Makalah Skripsi saya yang berjudul:

Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Cokelat Batang Madu

untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 25 Juli 2020
Yang menyatakan,



Catharina Liana Susilo

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi yang berjudul "Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Cokelat Batang Madu" yang ditulis oleh Catharina Liana Susilo (6103016008), telah diujikan pada tanggal 24 Juli 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi P.J., S.TP., MP.

NIDN: 0719068110

Tanggal: 28 Juli 2020

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

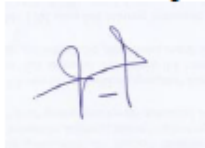
NIDN: 0707036201

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi yang berjudul "Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Cokelat Batang Madu" yang ditulis oleh Catharina Liana Susilo (6103016008), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Menyetujui,
Dosen Pembimbing II



Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

NIDN: 0015046202

Tanggal:

Dosen Pembimbing I



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi P.J., S.TP., MP.

NIDN: 0719068110

Tanggal: 28 Juli 2020

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa Makalah Skripsi saya yang berjudul:

**“Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat
Terhadap Cokelat Batang Madu”**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 25 Juli 2020

Yang menyatakan,



Catharina Liana Susilo, NRP 6103016008. **Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Cokelat Batang Madu.**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.
2. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

ABSTRAK

Cokelat merupakan hasil pengolahan biji kakao yang memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Produk cokelat sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki tekstur yang lembut dan dapat meleleh dimulut, serta memiliki kemampuan untuk meningkatkan *mood* dan menghilangkan *stress*. Salah satu produk olahan cokelat yang digemari oleh masyarakat adalah produk cokelat batang. Masyarakat memiliki persepsi yang berbeda-beda terhadap produk cokelat batang, baik persepsi positif maupun negatif. Persepsi mencerminkan pengetahuan yang dimiliki. Persepsi masyarakat sangat penting dalam pengembangan produk cokelat batang karena hal ini sangat menentukan tingkat penerimaan. Sebagian besar produk cokelat batang yang beredar di pasaran mengandung sukrosa yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan penyakit, seperti diabetes. Untuk mengurangi resiko terkena penyakit diabetes, penggunaan sukrosa dapat dikurangi dan menggunakan alternatif zat pemanis lain seperti madu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis persepsi masyarakat dalam mengkonsumsi produk cokelat dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk cokelat batang madu. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei menggunakan kuisisioner yang disebarakan dalam bentuk *google form* dan uji organoleptik dengan uji tingkat kesukaan (uji hedonik). Jumlah responden dan panelis yang digunakan minimal 100 orang yang dipilih secara acak. Analisis data diolah dan disusun dalam bentuk grafik deskriptif (observasi). Berdasarkan hasil persepsi, baik dari segi pengetahuan maupun motivasi, sebagian besar responden mengetahui bahwa konsumsi produk cokelat batang memiliki peran yang sangat penting bagi kesehatan, sehingga mereka tertarik untuk mengkonsumsi atau mencoba produk baru yaitu cokelat batang madu. Secara organoleptik dari segi rasa, 72% dari 100 panelis dan dari segi *mouthfeel*, 78% dari 100 panelis menyukai produk cokelat batang madu, namun dari segi *aftertaste*, 66% dari 100 panelis kurang menyukai karena panelis sering mengkonsumsi *milk chocolate*.

Kata kunci: cokelat batang madu, persepsi, tingkat kesukaan

Catharina Liana Susilo, NRP 6103016008. **Analysis of Community Perceptions and Preferences Honey Chocolate Bar.**

Advisory Committee(s):

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.
2. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

ABSTRACT

Chocolate is the result of processing cocoa beans that have a distinctive taste and aroma. Chocolate is very popular because it has a soft texture and can melt in the mouth, and has the ability to improve mood and relieve stress. One of the processed chocolate products that are favored by the public is chocolate bar products. People have different perceptions of chocolate products, both positive and negative perceptions. Perception reflects the knowledge possessed. Public perception is very important in developing chocolate products because it will determine the level of acceptance. Most chocolate products consumed on the market contain very high sucrose which can cause diseases, such as diabetes. To reduce the risk of diabetes, use sucrose can be used and use other sweeteners such as honey. The purpose of this study was to analyze people's perceptions of buying chocolate products and the community level of honey stem chocolate products. This research was conducted using a survey method using a questionnaire distributed in the form of Google forms and organoleptic tests with a preference level test (hedonic test). The number of respondents and panelists used at least 100 people were randomly selected. Data analysis is processed and arranged in the form of descriptive graphs (observation). Based on observations, both in terms of knowledge and motivation, most respondents know about chocolate consumption related to health, so they are interested in buying or using a new product of honey chocolate bars. Organoleptically in terms of taste, 72% of the 100 panelists and in terms of mouthfeel, 78% of the 100 panelists liked the chocolate bar honey product, but in terms of aftertaste, 66% of the 100 panelists were less preferred because panelists often consumed chocolate milk.

Keywords: honey chocolate bar, perceptions, level of preferences

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“ANALISA PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP COKELAT BATANG MADU”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Srata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.T.P., MP., selaku dosen pembimbing I dan Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM., selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing penulis dari awal hingga terselesaikannya Skripsi ini.
2. Orang tua, keluarga, dan seluruh teman-teman penulis yang telah mendukung dan membantu penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah ini dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 08 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kakao	5
2.2. Cokelat	8
2.2.1. Bahan Pembuatan Cokelat Batang Madu	10
2.2.2. Proses Pembuatan Cokelat Batang Secara Umum	13
2.3. Kebutuhan Kalori	15
2.4. Konsumen Produk Cokelat	16
2.5. Persepsi	17
2.6. Survei	18
2.7. Organoleptik	19
2.7.1. Uji Organoleptik	20
2.7.1.1. Uji Tingkat Kesukaan Konsumen (Uji Hedonik)	20
2.8. Pemasaran	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Bahan Penelitian	22
3.2. Alat Penelitian	22
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.4. Rancangan Penelitian	22
3.5. Pelaksanaan Penelitian	24
3.5.1. Tahap Pembuatan Cokelat Batang Madu	25
3.5.2. Metode Survei	27

3.5.3. Metode Uji Tingkat Kesukaan	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Karakteristik Responden	29
4.1.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia	29
4.1.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	30
4.2. Persepsi Responden	31
4.2.1. Pengetahuan Responden Terhadap Produk Cokelat	31
4.2.2. Motivasi dan Frekuensi Responden Mengonsumsi Produk Cokelat Batang	35
4.3. Ketertarikan Responden Terhadap Cokelat Batang Madu .	39
4.4. Analisa Tingkat Kesukaan (<i>Preference Test</i>) Terhadap Produk Cokelat Batang Madu	40
4.4.1. Rasa	40
4.4.2. <i>Mouthfeel</i>	41
4.4.3. <i>Aftertaste</i>	43
4.5. Pemasaran Produk Cokelat Batang Madu	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Standar Mutu Biji Kakao	8
Tabel 2.2. Komposisi Nutrisi Cokelat per Gram	9
Tabel 2.3. Syarat Mutu Cokelat	9
Tabel 2.4. Komposisi Kimia <i>Cocoa Powder</i> per 100 gram	10
Tabel 2.5. Syarat Mutu <i>Cocoa Powder</i>	11
Tabel 2.6. Distribusi Energi dari Protein, Lemak, dan Karbohidrat	16
Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan Cokelat Batang Madu	25
Tabel 4.1. Pengetahuan Responden Terhadap Produk Cokelat	31
Tabel 4.2. Kandungan Nutrisi Cokelat Batang Madu per Gram	35
Tabel B.1. Kandungan Nutrisi Pada Bahan Pangan per Gram	55
Tabel B.2. Kandungan Nutrisi Cokelat Batang Madu per 147,12 gram	56

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Proses Pembuatan Cokelat Batang Secara Umum	14
Gambar 3.1. Rancangan Penelitian Metode Survei	24
Gambar 3.2. Rancangan Penelitian Metode Uji Organoleptik	24
Gambar 3.3. Diagram Alir Proses Pembuatan Cokelat Batang Madu .	25
Gambar 4.1. Jenis Kelamin Responden	29
Gambar 4.2. Usia Responden	30
Gambar 4.3. Pendidikan Terakhir Responden	30
Gambar 4.4. Tanggapan Responden Tentang Konsumsi Produk Cokelat	32
Gambar 4.5. Motivasi Responden Mengonsumsi Produk Cokelat	36
Gambar 4.6. Produk Olahan Cokelat yang Sering dikonsumsi Responden	38
Gambar 4.7. Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Cokelat Batang	38
Gambar 4.8. Jenis Cokelat Batang yang Sering dikonsumsi Responden	38
Gambar 4.9. Frekuensi Responden Mengonsumsi Cokelat Batang ...	39
Gambar 4.10. Pernah Tidaknya Responden Mengonsumsi Cokelat Batang Madu	39
Gambar 4.11. Ketertarikan Responden Mengonsumsi Cokelat Batang Madu	40
Gambar 4.12. Tingkat Kesukaan Terhadap Parameter Rasa	41
Gambar 4.13. Tingkat Kesukaan Terhadap Parameter <i>Mouthfeel</i>	42
Gambar 4.14. Tingkat Kesukaan Terhadap Parameter <i>Aftertaste</i>	43
Gambar A.1. <i>Cocoa Powder</i>	54
Gambar A.2. Madu	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Baku	54
Lampiran B. Perhitungan Kandungan Nutrisi Cokelat Batang Madu..	55
Lampiran C. Kuisisioner	60