

**ANALISIS PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT
TERHADAP *COOKIES* DIPERKAYA
TEPUNG BEKATUL**

SKRIPSI



**OLEH:
GIOVANNI HARTANTO
NRP. 6103017044
ID TA 42793**

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

**ANALISIS PERSEPSI DAN KESUKAAN MASYARAKAT
TERHADAP *COOKIES* DIPERKAYA
TEPUNG BEKATUL**

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:
GIOVANNI HARTANTO
6103017044
ID TA 42793

**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 : Giovanni Hartanto

NRP : 6103017044

Menyetujui Skripsi saya yang berjudul:

Analisis Persepsi dan Kesukaan Masyarakat terhadap *Cookies* Diperkaya Tepung Bekatul

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Unika 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, Desember 2020

Yang menyatakan,

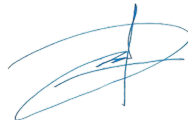
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giovanni Hartanto', is written over a yellow meter stamp. The stamp is rectangular with a perforated edge and contains the following text: 'METERAI TEMPEL' at the top, 'TGL. 20' below it, the alphanumeric code 'DA498AHF759632617', and '6000 ENAM RIBU RUPIAH' in large, bold letters at the bottom. There is also a small emblem of Garuda Pancasila on the right side of the stamp.

Giovanni Hartanto

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi yang berjudul “**Analisis Persepsi dan Kesukaan Masyarakat terhadap Cookies Diperkaya Tepung Bekatul**”, yang ditulis oleh Giovanni Hartanto (6103017044), telah diujikan pada tanggal 22 Desember 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. rer. nat Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P.

Tanggal: 2 Januari 2021


NIK. 611.14.0816

NIDN. 0719068110

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



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

Tanggal: 5 Januari 2021

NIK. 611.88.0139

NIDN. 0707036201

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi yang berjudul “**Analisis Persepsi dan Kesukaan Masyarakat terhadap Cookies Diperkaya Tepung Bekatul**”, yang ditulis oleh Giovanni Hartanto (6103017044), telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Dosen Pembimbing I,



Dr. rer. nat Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P.

Tanggal: 2 Januari 2021

NIK. 611.14.0816

NIDN. 0719068110

Dosen Pembimbing II,



Erni Setijawaty, S.TP., MM.

Tanggal: 2 Januari 2021

NIK. 611.19.1037

NIDN. 0711017007

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

Analisis Persepsi dan Kesukaan Masyarakat terhadap Cookies Diperkaya Tepung Bekatul

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan 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, Oktober 2020



Giovanni Hartanto

Giovanni Hartanto, NRP 6103017044. **Analisis Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap *Cookies* Diperkaya Tepung Bekatul**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. rer. nat Ignasius Radix A. P. Jati, S. TP., MP
2. Erni Setijawaty, S.TP., MM.

ABSTRAK

Serat pangan merupakan karbohidrat kompleks yang tidak dapat terhidrolisis oleh enzim pencernaan. Tingkat konsumsi serat pangan di Indonesia relatif rendah dengan rata-rata konsumsi serat pangan sebesar 10,5gr/hari. Bekatul merupakan salah satu sumber serat pangan yang memiliki nilai gizi tinggi. Masyarakat memiliki bermacam-macam persepsi mengenai produk olahan bekatul, baik yang bersifat positif maupun negatif. Tepung bekatul dapat digunakan pada *cookies* yang masih mengandung sedikit serat pangan. Penggunaan tepung bekatul pada produk *cookies* dapat mempengaruhi organoleptik *cookies*. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui persepsi (pengetahuan dan motivasi) masyarakat serta mengetahui tingkat kesukaan masyarakat Probolinggo, Situbondo dan Surabaya terhadap produk *cookies* bekatul. Rancangan penelitian yang digunakan adalah metode survei menggunakan kuisioner dengan 25 pertanyaan yang disebarakan secara *online* melalui *google form*. *Cookies* bekatul dengan substitusi 20% b/b terigu akan dilakukan pengujian organoleptik yang meliputi kesukaan rasa, tekstur, dan warna. Pengolahan data dilakukan dengan cara statistik deskriptif. Jumlah responden yang didapat sebanyak 183 orang, kemudian diseleksi menjadi 172 orang dengan jumlah panelis sebanyak 120 orang. Hasil penelitian survei menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyatakan bahwa rasa merupakan atribut *cookies* yang paling penting (91,3%), dimana responden menyukai *sweet cookies* (92,44%). Sebagian besar responden belum pernah mengkonsumsi produk bekatul (72,67%) dan belum memenuhi kebutuhan serat pangan harian (71,51%), akan tetapi responden memiliki sikap positif terhadap *cookies* bekatul (89,53%) serta mengetahui manfaat bekatul dan serat pangan bagi kesehatan. Berdasarkan uji sensori panelis menyukai rasa (71,67%), warna (84,17%), dan tekstur (91,67%) *cookies* bekatul.

Kata Kunci: bekatul, *cookies*, serat pangan, persepsi, tingkat kesukaan

Giovanni Hartanto, NRP 6103017044. Analysis of Public Perceptions and Preference of Cookies Enriched with Rice Bran Flour.

Advisory Committee:

1. Dr. rer. nat Ignasius Radix A. P. Jati, S. TP., MP
2. Erni Setijawaty, S.TP., MM.

ABSTRACT

Dietary fiber is a complex carbohydrate that cannot be hydrolyzed by digestive enzymes. The level of food fiber consumption in Indonesia is relatively low with an average consumption of 10.5gr / day of dietary fiber. Rice bran is a source of food fiber which has high nutritional value. The public has various perceptions about processed bran products, both positive and negative. Rice bran flour can be used in cookies that still contain a little dietary fiber. The use of rice bran flour in cookies products can affect the organoleptic of cookies. This study aims to determine the perceptions (knowledge and motivation) of the community as well as to determine the level of preference of the people who live in Probolinggo, Situbondo and Surabaya towards rice bran cookies. The research design used was a survey method using a questionnaire with 25 questions distributed online via google form. The rice bran cookies with a substitution of 20% w / w of flour will be subjected to organoleptic testing which includes taste, texture, and color preferences. Data processing was done by means of descriptive statistics. The number of respondents obtained was 183 people, then selected into 172 people with 120 panelists. The survey results showed that most respondents stated that taste was the most important attribute of cookies (91.3%), where respondents liked sweet cookies (92.44%). Most of the respondents have never consumed bran products (72.67%) and have not fulfilled their daily dietary fiber needs (71.51%), however respondents have a positive attitude towards rice bran cookies (89.53%) and know the benefits of bran and food fiber. for health. Based on the sensory test, panelists liked the taste (71.67%), color (84.17%), and texture (91.67%) of the rice bran cookies.

Keywords: rice bran, cookies, dietary fiber, Perception, level of preferences

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Analisis Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap *Cookies* Bekatul”. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. rer. nat Ignasius Radix A. P. Jati, S. TP., MP., selaku dosen pembimbing I dan Erni Setijawaty, S.TP., MM., selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan mendukung penulisan ini hingga terselesaikannya skripsi ini.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan doa maupun dukungan berupa moral dan material.
4. Jessica Natalie C. dan Kevin Sugiarto selaku teman satu tim dalam pembuatan skripsi, yang telah membantu penulis selama penelitian hingga penulisan skripsi.
5. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama 7 semester hingga dapat menjadi bekal untuk menyelesaikan skripsi dan bekal bagi kehidupan.
6. Saudara, teman-teman dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah banyak membantu, mendukung, memberi

nasehat, dan semangat pada penulis sehingga penulisan skripsi ini tersusun dengan baik.

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

Surabaya, Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Cookies</i>	4
2.1.1. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Bekatul.....	6
2.2. Bekatul	9
2.3. Serat Pangan.....	10
2.3.1. Kebutuhan Serat Pangan	12
2.4. Persepsi	13
2.5. Survei	14
2.6. Uji Organoleptik.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian.....	16
3.2. Alat Penelitian.....	16

3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	16
3.4. Rancangan Penelitian	16
3.5. Pelaksanaan Penelitian	18
3.5.1. Tahapan Pembuatan Tepung Bekatul.....	18
3.5.2. Tahapan Pembuatan <i>Cookies</i> Bekatul	20
3.5.3. Metode Survei	22
3.5.4. Metode Uji Tingkat Kesukaan	22
BAB IV PEMBAHASAN	24
4.1. Karakteristik Responden	24
4.1.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia	24
4.1.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	26
4.1.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Kota Tempat Tinggal.....	27
4.2. Persepsi	28
4.2.1. Persepsi Responden terhadap <i>Cookies</i>	28
4.2.1.1. Kebiasaan dan Frekuensi Responden Mengonsumsi <i>Cookies</i>	30
4.2.2. Persepsi Responden terhadap Serat Pangan	32
4.2.3. Persepsi Responden terhadap Bekatul.....	35
4.2.4. Persepsi Responden terhadap <i>Cookies</i> Bekatul	37
4.3. Analisa Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap <i>Cookies</i> Bekatul	39
4.4.1. Rasa	40
4.4.2. Tekstur.....	41
4.4.3. Warna	42
BAB V KESIMPULAN DAN RASA	
5.1. Kesimpulan	44
5.2. Saran.....	44

DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Standar Mutu <i>Cookies</i>	5
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Terigu Protein Rendah per 100 g.....	7
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Kuning Telur per 100 g	8
Tabel 2.4. Kandungan Gizi Bekatul per 100 g.....	9
Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan <i>Cookies</i> Bekatul	20
Tabel 4.1. Persentase Pengetahuan dan Pemenuhan Responden tentang Anjuran Konsumsi Serat	33
Tabel 4.2. Pengetahuan Responden dan Pernah Tidaknya Mengonsumsi Bekatul	35
Tabel 4.3. Pernah Tidaknya dan Ketertarikan Responden pada <i>Cookies</i> Bekatul	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Diagram Alir Rancangan Penelitian Metode Survei	18
Gambar 3.2. Diagram Alir Rancangan Penelitian Metode Uji Organoleptik	18
Gambar 3.3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Bekatul.....	19
Gambar 3.4. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Bekatul.....	21
Gambar 4.1. Persentase Jenis Kelamin Responden	24
Gambar 4.2. Persentase Kategori Usia Responden	25
Gambar 4.3. Persentase Pendidikan Terakhir Responden	26
Gambar 4.4. Persentase Kota Tempat Tinggal Responden	27
Gambar 4.5. Tingkat Kesukaan Responden terhadap <i>Cookies</i>	28
Gambar 4.6. Atribut <i>Cookies</i> yang Disukai oleh Responden.....	29
Gambar 4.7. Persentase Produk <i>Cookies</i> yang Disukai Responden	30
Gambar 4.8. Frekuensi Responden Mengonsumsi <i>Cookies</i>	31
Gambar 4.9. Persentase Alasan Utama Responden Mengonsumsi <i>Cookies</i>	31
Gambar 4.10. Persentase Kebiasaan Responden Membaca Kandungan Gizi Sebelum Mengonsumsi <i>Cookies</i>	32
Gambar 4.11. Persentase Produk Olahan Bekatul yang Diketahui Responden	35
Gambar 4.12. Produk <i>Cookies</i> Bekatul.....	39
Gambar 4.13. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Cookies</i> Bekatul	40
Gambar 4.14. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Cookies</i> Bekatul	41
Gambar 4.15. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Cookies</i> Bekatul	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN A. SPESIFIKASI BAHAN	54
A.1. Bekatul	54
A.2. Tepung Bekatul	55
A.3. Terigu	56
A.4. Gula Halus.....	56
A.5. Margarin.....	57
A.6. Susu Bubuk	57
LAMPIRAN B. KUISIONER	58
B.1. Kuisisioner Survei	58
B.2. Kuisisioner Uji Tingkat Kesukaan	64
LAMPIRAN C PERHITUNGAN KANDUNGAN SERAT	
<i>COOKIES</i> BEKATUL	66
LAMPIRAN D FOTO HASIL PENGAMATAN.....	67