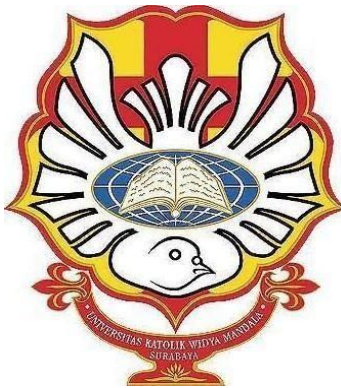


**ANALISA PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP
EDIBLE PACKAGING BERBAHAN DASAR
TAPIOKA DAN GEL LIDAH BUAYA SEBAGAI
PENGEMAS KALDU INSTAN**

SKRIPSI



**OLEH:
ANGELA THERESIA SALIM
NRP 6103017033
ID TA 42797**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**ANALISA PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP
EDIBLE PACKAGING BERBAHAN DASAR
TAPIOKA DAN GEL LIDAH BUAYA SEBAGAI
PENGEMAS KALDU INSTAN**

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:
ANGELA THERESIA SALIM
NRP 6103017033
ID TA 42797

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Angela Theresia Salim

NRP : 6103017033

Menyetujui Makalah Skripsi saya :

Judul :

Analisa Persepsi Konsumen Terhadap *Edible packaging* Berbahan Dasar Tapioka dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan

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, 20 Januari 2021



Angela Theresia Salim

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “**Analisa Persepsi Konsumen Terhadap *Edible packaging* Berbahan Dasar Tapioka Dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan**“ yang diajukan oleh Angela Theresia Salim (6103017033), telah diujikan pada tanggal 20 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.
NIK 611.89.0155 /NIDN 0004066401
Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.
NIK 611.88.0139 /NIDN 0707036201
Tanggal: 25 Januari 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi yang berjudul **“Analisa Persepsi Konsumen Terhadap Edible packaging Berbahan Dasar Tapioka Dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan”** yang ditulis oleh Angela Theresia Salim (6103017033), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.
NIK 611.89.0155 /NIDN 0004066401
Tanggal: 24 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi P. J., S.TP., MP
NIK 611.14.0816 /NIDN 0719068110
Tanggal: 24 Januari 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

“Analisa Persepsi Konsumen Terhadap *Edible packaging* Berbahan Dasar Tapioka dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan”

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 dan 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 (c) tahun 2010).

Surabaya, 20 Januari 2021

Yang menyatakan,



Angela Theresia Salim

Angela Theresia Salim, NRP. 6103017033 **Analisa Persepsi Konsumen Terhadap *Edible packaging* Berbahan Dasar Tapioka dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan.**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.
2. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP

ABSTRAK

Persepsi dapat dilihat sebagai cara seseorang untuk melihat sesuatu. Manusia tidak lepas dari berpersepsi, seperti konsumen mempersepsikan mengenai kemasan, masalah kemasan plastik dan solusinya. Salah satu jenis bahan yang sering digunakan untuk mengemas adalah plastik. Indonesia merupakan negara dengan pencemaran plastik ke laut terbesar kedua di dunia. Salah satu produk pangan yang sering dikonsumsi dan menyumbang sampah plastik adalah kaldu instan. Salah satu solusi untuk mengurangi penggunaan plastik sebagai kemasan kaldu instan adalah dengan menggunakan kemasan jenis *edible packaging*. *Edible packaging* adalah lapisan tipis yang terbuat dari bahan yang dapat dikonsumsi dan digunakan sebagai pelapis dari permukaan pangan. Dalam membuat suatu produk diperlukan analisis persepsi dan tingkat kesukaan konsumen. Saat ini, konsumen memiliki persepsi yang berbeda-beda terhadap *edible packaging*, persepsi tersebut dapat berupa persepsi positif ataupun negatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *edible packaging* berbahan dasar gel lidah buaya dan tepung tapioka sebagai pengemas kaldu instan. Rancangan pada penelitian ini menggunakan metode survei dan uji organoleptik (uji hedonik) dengan menyebarkan kuisioner dalam bentuk *google form*. Jumlah responden survei sebanyak 209 orang dan panelis yang digunakan sebanyak 123 orang. Responden dan panelis dipilih secara acak. Data akan diolah dalam bentuk grafik deskriptif (observasi). Persepsi konsumen terhadap *edible packaging* berbahan dasar tapioka dan gel lidah buaya sebagai pengemas kaldu instan adalah produk baru dengan keunggulan dapat mengurangi permasalahan pencemaran lingkungan dan praktis penggunaannya, tetapi masih belum banyak beredar dan harganya tidak ekonomis. Sebagian besar konsumen memberikan penilaian suka (skor 6) terhadap warna dan kenampakan *edible packaging*, serta rasa dari larutan kaldu instan dengan *edible packaging*.

Kata kunci: Persepsi, *edible packaging*, lidah buaya, tapioka, kaldu instan.

Angela Theresia Salim, NRP 6103017033. **Analysis of Consumer Perception of *Edible packaging* Made from Tapioca and Aloe Vera Gel as Instant Broth Packers.**

Advisory Committee:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.
2. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP

ABSTRACT

Perception can be seen as a person's way of seeing things. Humans cannot be separated from their perceptions, such as consumer perceives packaging, the problem of plastic packaging and its solutions. One type of material that is often used for packing is plastic. Indonesia is a country with the second largest marine plastic pollution in the world. One of the food products that are often consumed and contribute to plastic waste is instant broth. One solution to reducing the use of plastic as packaging for instant broth is to use *edible packaging*. *Edible packaging* is a thin layer made of materials that can be consumed and used as a coating for food surfaces. In making a product, it is necessary to analyze the perception and level of consumer preference. Currently, consumer have different perceptions of *edible packaging*, these perceptions can be in the form of positive or negative perceptions. The purpose of this study was to determine the perception and level of consumer preference for edible packaging made from aloe vera gel and tapioca flour as an instant broth packaging. The design in this study used survei methods and organoleptic tests (hedonic test) by distributing questionnaires in the form of google form. The number of survey respondents was 209 people and the panelists used were 123 people. Respondents and panelists were selected randomly. The data will be processed in the form of descriptive graphs (observations). The consumer perception of edible packaging made from tapioca and aloe vera gel as an instant broth packaging is a new product with the advantage of reducing environmental pollution problems and its practical use, but it is still not widely circulated and the price is not economical. Most of the consumers gave their liking (score 6) to the color and appearance of edible packaging, as well as the taste of instant broth solution with edible packaging.

Keywords: Perception, *edible packaging*, aloe vera, tapioca, instant broth.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Analisa Persepsi Konsumen Terhadap *Edible packaging* Berbahan Dasar Tapioka dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan”. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Strata 1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah berkenan menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis hingga terselesaikannya skripsi ini
2. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP yang telah banyak membantu mengarahkan dan mendukung penyusunan skripsi ini.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan dan selalu mendoakan kelancaran penyelesaian skripsi ini.
4. Tim *Edible packaging*: Tiffany Arista Sutanto, Christoper Justin Abadi, Tesalonika Sevi dan Chelsya Chelcana yang senantiasa memberikan dukungan selama penelitian dan penulisan makalah.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tulisan ini dengan sebaik mungkin, namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 20 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. <i>Edible packaging</i>	5
2.2. Tapioka.....	6
2.3. Lidah Buaya	7
2.4. Gliserol.....	9
2.5. Proses Pembuatan <i>Edible packaging</i>	10
2.6. Persepsi.....	12
2.6.1. Persepsi terhadap Lingkungan dan Sampah	14
2.6.2. Survei.....	15
2.6.3. Uji Sensoris	16
2.6.4. Uji Hedonik	17
BAB III. METODE PENELITIAN	19
3.1. Bahan Penelitian.....	19
3.2. Alat Penelitian	19
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.3.1. Waktu Penelitian	19
3.3.2. Tempat Penelitian.....	19
3.4. Rancangan Penelitian	19
3.5. Pelaksanaan Penelitian	20
3.5.1. Tahapan Pembuatan <i>Edible packaging</i>	21

3.5.2. Metode Survei	24
3.5.3. Metode Uji Tingkat Kesukaan.....	25
3.5.4. Uji Validitas.....	26
3.5.5. Uji Reliabilitas.....	27
BAB IV. HASIL PEMBAHASAN	29
4.1. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	29
4.1.1. Uji Validitas	29
4.1.2. Uji Reliabilitas	31
4.2. Survei Persepsi Konsumen terhadap <i>Edible Packaging</i> Berbahan Dasar Tapioka dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan	31
4.2.1. Karakteristik Responden.....	32
4.2.1.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	32
4.2.1.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	33
4.2.1.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	33
4.2.1.4. Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	34
4.2.2. Persepsi.....	35
4.2.2.1. Kebiasaan Mengonsumsi Kaldu Instan.....	36
4.2.2.2. Seputar Kemasan Plastik	40
4.2.2.3. Seputar <i>Edible Packaging</i>	42
4.3. Uji Tingkat Kesukaan terhadap <i>Edible Packaging</i> Berbahan Dasar Tapioka dan Gel Lidah Buaya Sebagai Pengemas Kaldu Instan	48
4.3.1. Warna <i>Edible Packaging</i>	48
4.3.2. Kenampakan <i>Edible Packaging</i> Sebagai Pengemas Kaldu Instan	49
4.3.3. Rasa Larutan Kaldu Instan dengan <i>Edible Packaging</i>	51
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1. Kesimpulan.....	53
5.2. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
DAFTAR LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Tapioka Secara Umum per 100 g	7
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Lidah Buaya Secara Umum	8
Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan <i>Edible packaging</i>	21
Tabel 4.1. Hasil Uji Validitas Variabel Kebiasaan Mengonsumsi Kaldu Instan	29
Tabel 4.2. Hasil Uji Validitas Variabel Seputar Kemasan Plastik	30
Tabel 4.3. Hasil Uji Validitas Variabel Seputar <i>Edible Packaging</i>	30
Tabel 4.4. Hasil Uji Reliabilitas.....	31
Tabel 4.5. Kesukaan terhadap Kaldu Instan	36
Tabel 4.6. Kebiasaan Mengonsumsi Kaldu Instan.....	37
Tabel 4.7. Kesukaan Rasa dan Aroma Kaldu Instan.....	37
Tabel 4.8. Seputar Kemasan Plastik	40
Tabel 4.9. Seputar <i>Edible Packaging</i>	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Edible film</i>	5
Gambar 2.2. Lidah Buaya.....	9
Gambar 2.3. Struktur Kimia Gliserol.....	9
Gambar 2.4. Diagram Alir Pembuatan <i>Edible film</i>	10
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Gel Lidah Buaya	21
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Edible film</i>	22
Gambar 3.3. Rancangan Penelitian Metode Survei	25
Gambar 3.4. Rancangan Penelitian Metode Uji Organoleptik.....	26
Gambar 4.1. Persentase Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	32
Gambar 4.2. Persentase Responden Berdasarkan Usia	33
Gambar 4.3. Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir..	34
Gambar 4.4. Persentase Responden Berdasarkan Domisili	35
Gambar 4.5. Pernyataan Menggunakan Kaldu Instan Sesuai Takaran ...	38
Gambar 4.6. Alasan Menggunakan Kaldu Instan	39
Gambar 4.7. Alasan Penggunaan Kemasan Plastik	41
Gambar 4.8. Kelemahan Kemasan Plastik.....	41
Gambar 4.9. Saran Tindakan Untuk Mengurangi Sampah Plastik	42
Gambar 4.10. Bahan Dasar <i>Edible Packaging</i> Menurut Responden	44
Gambar 4.11. Keunggulan <i>Edible Packaging</i>	45
Gambar 4.12. Pernyataan Kelemahan <i>Edible Packaging</i>	45
Gambar 4.13. Ketertarikan Mencoba <i>Edible Packaging</i> Berbahan Dasar Tapioka dan Gel Lidah Buaya.....	47
Gambar 4.14. Sampel Uji Tingkat Kesukaan Warna <i>Edible Packaging</i> .	48
Gambar 4.15. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Warna <i>Edible Packaging</i>	49
Gambar 4.16. Sampel Uji Tingkat Kesukaan Kenampakan <i>Edible Packaging</i> Sebagai Pengemas Kaldu Instan.....	50

Gambar 4.17. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Kenampakan <i>Edible Packaging</i> Sebagai Pengemas Kaldu Instan.....	50
Gambar 4.18. Sampel Uji Tingkat Kesukaan Rasa Larutan Kaldu Instan dengan <i>Edible Packaging</i>	51
Gambar 4.19. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Rasa Larutan Kaldu Instan dengan <i>Edible Packaging</i>	52

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Gliserol.....	62
Lampiran B. Kuisisioner	63