

**ANALISA PERSEPSI KONSUMEN  
TERHADAP *EDIBLE PACKAGING* BUBUK KALDU JAMUR  
BERBASIS PATI SAGU DAN PATI JAGUNG**

**SKRIPSI**



**OLEH:  
CHELSYA CHELCANA SUTRISNO  
NRP. 6103017072  
ID TA: 42815**

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

**ANALISA PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP  
EDIBLE PACKAGING BUBUK KALDU JAMUR  
BERBASIS PATI SAGU DAN PATI JAGUNG**

**SKRIPSI**

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

OLEH:  
CHELSYA CHELCANA SUTRISNO  
NRP. 6103017072  
ID TA: 42815

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 : Chelsya Chelcana Sutrisno

NRP : 6103017072

Menyetujui Skripsi saya yang berjudul:

### **Analisa Persepsi Konsumen Terhadap *Edible Packaging* Bubuk Kaldu Jamur Berbasis Pati Sagu dan Pati Jagung**

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, 21 Januari 2021

Yang menyatakan,

 

Chelsya Chelcana Sutrisno

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah skripsi dengan judul “**Analisa Persepsi Konsumen terhadap Edible Packaging Bubuk Kaldu Jamur Berbasis Pati Sagu dan Pati Jagung**” yang diajukan Chelsya Chelcana Sutrisno (6103017072), telah diujikan pada tanggal 20 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

NIK 611.89.0155

NIDN. 0726017402

Tanggal: 24 Januari 2021

Mengetahui ,

Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

NIDN. 0719068110

NIK.611.14.0816

Tanggal: 25 Januari 2021

## LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul “*Analisa Persepsi Konsumen terhadap Edible Packaging Bubuk Kaldu Jamur Berbasis Pati Sagu dan Pati Jagung*” yang diajukan Chelsya Chelcana Sutrisno (6103017072), telah disetujui untuk diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.  
NIDN. 0726017402  
NIK 611.89.0155  
Tanggal: 24 Januari 2021

Dosen Pembimbing II,



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

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

### **“Analisa Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Bubuk Kaldu Jamur Berbasis Pati Sagu Dan Pati Jagung”**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan 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 dikenakan 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, 15 Januari 2021

Yang menyatakan,

The image shows a handwritten signature in black ink over two yellow revenue stamps. The stamps are labeled 'METERAI TEMPEL' and '6000 ENAM RIBURUPIAH'. The stamp on the right has a unique serial number '12E54AHF582155588' and a small Indonesian national emblem.

Chelsya Chelcana Sutrisno

Chelsya Chelcana S. NRP. 6103017072. **Analisa Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Bubuk Kaldu Jamur Berbasis Pati Sagu dan Pati Jagung**

Di bawah bimbingan:

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

### ABSTRAK

Persepsi merupakan proses pengorganisasian, penginterpretasian terhadap rangsang yang diterima oleh individu sehingga merupakan sesuatu yang berarti dan merupakan aktivitas yang *integrated* dalam dirinya. Persepsi konsumen merupakan salah satu aspek yang penting dalam menentukan tingkat penerimaan suatu produk. Bubuk kaldu jamur merupakan salah satu jenis produk dari olahan jamur yang biasanya digunakan sebagai penyedap rasa dan dikemas pada kemasan plastik. Penggunaan plastik yang berlebihan dapat menyebabkan pencemaran lingkungan. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah menggunakan *edible packaging*. *Edible packaging* merupakan lapisan tipis yang bersifat *bio-degradable*, dapat langsung dikonsumsi serta mengurangi pencemaran lingkungan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *edible packaging* terdiri dari pati, gliserol dan air. Jenis pati yang digunakan adalah pati sagu dan pati jagung. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengetahuan konsumen terhadap *edible packaging* sebagai alternatif pengganti kemasan plastik dan mengenalkan produk *edible packaging* pada konsumen. Metode analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode statistik deskriptif yang diolah dalam bentuk grafik. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan survei *online* dan didapatkan jumlah responden untuk survei sebanyak 206 orang dan jumlah panelis untuk uji organoleptik sebanyak 101 orang yang kemudian diolah dengan menggunakan statistik deskriptif. Uji organoleptik yaitu uji tingkat kesukaan (uji hedonik). Sebagian besar responden tertarik untuk mengkonsumsi *edible packaging* berbasis pati sagu dan pati jagung.. Berdasarkan uji organoleptik tingkat kesukaan diperoleh hasil dari segi warna, 31,7% panelis netral sedangkan dari segi kelarutan 32,7% menyukai produk *edible packaging* yang diujikan.

Kata kunci: *Edible packaging*, pati sagu, pati jagung, persepsi, bubuk kaldu jamur

Chelsya Chelcana S. NRP. 6103017072. **Consumen Perception Analysis of Edible Packaging Mushroom Broth Powder Based Sago Starch and Corn Starch**

Advisor:

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

### **ABSTRACT**

Perception is a process of organizing, interpreting the stimulation received by individuals so it become meaningful and is an activity that is integrated in itself. Public perception is an important aspect to determining the level of acceptance of a product. Mushroom broth powder is a one of processed mushroom product that is usually used for seasoning and packed in plastic. Excessive use of plastic can cause environmental pollution because plastic is a material that is not easily broken down. One alternative that can beuse to replace plastic is edible packaging. Edible packaging is a thin layer that is bio-degradable, can be consumed directly and reduces environmental pollution. The materials used in making edible packaging consist of starch, glycerol and water. This research was conducted to determine public knowledge about edible packaging as an alternative to plastic based food packaged and to introduce edible packaging. The method of analysis used in this research is descriptive statistical method where the data obtained will be processed in graphic form with the number of respondents for the survey was 206 people and the number of panelists for the organoleptic test was 101 people.. Data was collected using online surveys and organoleptic tests is preference test (hedonic test). Most of the respondents were interested in mushroom broth powder and edible packaging based on sago starch and corn starch. From the organoleptic test based on color, 31.7% of the panelists were neutral while in terms of solubility 32.7% of the panelist liked edible packaging that was tested.

**Keywords:** Edible packaging, sago starch, corn starch, perception mushroom broth powder



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisa Persepsi Konsumen terhadap *Edible Packaging* Bubuk Kaldu Jamur Berbasis Pati Sagu dan Pati Jagung”** pada waktu yang telah ditentukan. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Strata-1 (S-1) di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membantu, memberi masukan dan mengarahkan dalam proses penyelesaian skripsi sehingga dapat terselesaikan.
2. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S. TP., M. P. Selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membantu, memberi masukan dan mengarahkan dalam proses penyelesaian skripsi sehingga dapat terselesaikan.
3. Keluarga, sahabat dan pihak-pihak terkait yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.

Akhir kata penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang dimiliki. Penulis juga berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Surabaya, 15 Januari 2021



Penulis

# DAFTAR ISI

|   | Halaman |
|---|---------|
| ABSTRAK .....                                       | i       |
| <i>ABSTRACT</i> .....                               | ii      |
| KATA PENGANTAR .....                                | iii     |
| DAFTAR ISI .....                                    | iv      |
| DAFTAR TABEL .....                                  | vii     |
| DAFTAR GAMBAR .....                                 | viii    |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                               | ix      |
| <br>  |         |
| BAB I. PENDAHULUAN .....                            | 1       |
| 1.1. Latar Belakang .....                           | 1       |
| 1.2. Rumusan Masalah .....                          | 5       |
| 1.3. Tujuan Penelitian .....                        | 5       |
| 1.4. Manfaat Penelitian .....                       | 5       |
| <br>  |         |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....                      | 6       |
| 2.1. Persepsi .....                                 | 6       |
| 2.1.1. Persepsi Masyarakat .....                    | 6       |
| 2.1.2. Faktor yang Mempengaruhi Persepsi .....      | 7       |
| 2.2. Survei .....                                   | 8       |
| 2.3. Uji Organoleptik .....                         | 9       |
| 2.3.1. Uji Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) .....     | 9       |
| 2.4. Statistik Deskriptif .....                     | 10      |
| 2.5. Uji Validitas dan Realibilitas .....           | 11      |
| 2.6. <i>Edible Packaging</i> .....                  | 12      |
| 2.7. Proses Pembuatan <i>Edible Packaging</i> ..... | 13      |
| 2.8. Sagu .....                                     | 15      |
| 2.9. Jagung .....                                   | 17      |
| 2.10. Gliserol .....                                | 18      |
| 2.11. Air .....                                     | 19      |
| <br>  |         |
| BAB III. METODE PENELITIAN .....                    | 20      |
| 3.1. Bahan Penelitian .....                         | 20      |
| 3.2. Alat Penelitian .....                          | 20      |
| 3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....              | 20      |

|  |    |
|--|----|
| 3.4. Rancangan Penelitian .....  | 20 |
| 3.5. Pelaksanaan Penelitian .....  | 24 |
| 3.5.1. Pembuatan Produk <i>Edible Packaging</i> .....  | 24 |
| 3.5.2. Analisa Survei <i>Online</i> .....  | 29 |
| 3.5.3. Metode Uji Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) .....   | 30 |
| 3.5.4. Uji Validitas .....   | 30 |
| 3.5.5. Uji Reliabilitas .....  | 31 |
| <br>   |    |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....   | 32 |
| 4.1. Karakteristik Responden .....   | 32 |
| 4.1.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....   | 32 |
| 4.1.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur .....  | 33 |
| 4.1.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan<br>Terakhir .....  | 34 |
| 4.1.4. Karakteristik Responden Berdasarkan Penggunaan<br>Bubuk Kaldu Per Minggu .....  | 35 |
| 4.2. Persepsi Responden .....  | 36 |
| 4.2.1. Kebiasaan Menggunakan Bubuk Kaldu Jamur .....   | 36 |
| 4.2.2. Pengetahuan Seputar Pati Sagu dan Pati Jagung .....   | 38 |
| 4.2.3. Pengetahuan <i>Edible Packaging</i> .....   | 40 |
| 4.2.4. Pengetahuan Seputar Pati Sagu dan Pati Jagung Sebagai<br>Bahan Pembuatan <i>Edible Packaging</i> .....                                  | 40 |
| 4.2.5. Pengetahuan Seputar <i>Edible Packaging</i> Sebagai<br>Kemasan Bubuk Kaldu Jamur .....  | 45 |
| 4.3. Analisa Tingkat Kesukaan ( <i>Preference Test</i> ) Terhadap<br>Produk <i>Edible Packaging</i> Berbasis Pati Sagu dan Pati<br>Jagung..... | 49 |
| 4.3.1. Warna .....   | 49 |
| 4.3.2. Tingkat Kelarutan .....   | 50 |
| <br>   |    |
| BAB V. KESIMPULAN .....  | 52 |
| 5.1. Kesimpulan .....  | 52 |
| 5.2. Saran .....   | 52 |
| <br>   |    |
| DAFTAR PUSTAKA .....   | 53 |
| <br>   |    |
| LAMPIRAN .....   | 54 |

## DAFTAR TABEL

|  | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1. Komposisi Kimia Tepung Sagu .....   | 16      |
| Tabel 2.2. Syarat Mutu Tepung Sagu menurut<br>SNI 01-3729-1995 .....                                   | 16      |
| Tabel 2.3. Komposisi Kimia Tepung Jagung .....   | 18      |
| Tabel 2.4. Sifat Kimia Gliserol .....  | 18      |
| Tabel 3.1. Formulasi Pembuatan <i>Edible Packaging</i><br>Berbasis Tepung Sagu dan Tepung Jagung ..... | 25      |
| Tabel 4.1. Kebiasaan Responden Menggunakan Bubuk<br>Kaldu Jamur .....                                  | 37      |
| Tabel 4.2. Pengetahuan Responden Seputar Pati Sagu dan Pati<br>Jagung .....                            | 39      |

## DAFTAR GAMBAR

|   | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1. Proses Perseptual .....   | 7       |
| Gambar 2.1. Proses Pembuatan <i>Edible Packaging</i> .....  | 13      |
| Gambar 2.2. Struktur Kimia Gliserol .....   | 19      |
| Gambar 3.1. Rancangan Penelitian .....  | 22      |
| Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Edible Packaging</i> .....  | 28      |
| Gambar 4.1. Persentase Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....  | 33      |
| Gambar 4.2. Persentase Responden Berdasarkan Usia .....   | 34      |
| Gambar 4.3. Persentase Responden Berdasarkan Pendidikan<br>Terakhir .....   | 35      |
| Gambar 4.4. Persentase Responden Berdasarkan Penggunaan<br>Bubuk Kaldu Jamur Per Minggu .....   | 36      |
| Gambar 4.5. Pengetahuan Tentang <i>Edible Packaging</i> .....   | 41      |
| Gambar 4.6. Ketertarikan Mencoba <i>Edible Packaging</i> .....  | 41      |
| Gambar 4.7. Pendapat tentang <i>Edible Packaging</i> .....  | 42      |
| Gambar 4.8. Pendapat tentang Bahan Pembuatan<br><i>Edible Packaging</i> .....   | 42      |
| Gambar 4.9. Kesan Pertama Terhadap <i>Edible Packaging</i> .....  | 43      |
| Gambar 4.10. Pengetahuan Tentang Tujuan Penggunaan <i>Edible<br/>Packaging</i> .....  | 43      |
| Gambar 4.11. Pengetahuan Tentang Penggunaan Pati Sagu dan<br>Pati Jagung Sebagai Bahan Pembuatan <i>Edible<br/>Packaging</i> .....          | 44      |
| Gambar 4.12. Pengetahuan Tentang Kelebihan Penggunaan Pati<br>Sagu Dan Pati Jagung Sebagai Bahan Pembuatan<br><i>Edible Packaging</i> ..... | 44      |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.13. Alasan Penggunaan <i>Edible Packaging</i> Sebagai<br>Kemasan Bubuk Kaldu Jamur .....   | 45 |
| Gambar 4.14. Sumber Informasi Responden Terkait<br><i>Edible Packaging</i> .....  | 46 |
| Gambar 4.15. Ciri-Ciri <i>Edible Packaging</i> Yang Baik Menurut<br>Responden .....   | 46 |
| Gambar 4.16. Alasan Responden Mengapa <i>Edible Packaging</i><br>Dapat Menurunkan Pencemaran Lingkungan .....                               | 48 |
| Gambar 4.17. Alasan Responden Terhadap Bagaimana <i>Edible</i><br><i>Packaging</i> Dapat Mempertahankan Kualitas Bubuk<br>Kaldu Jamur ..... | 48 |
| Gambar 4.18. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna<br><i>Edible Packaging</i> .....   | 50 |
| Gambar 4.19. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tingkat<br>Kelarutan <i>Edible Packaging</i> .....   | 51 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  | Halaman |
|--|---------|
| Lampiran A. Spesifikasi Bahan .....  | 54      |
| Lampiran A1. Pati Sagu .....   | 54      |
| Lampiran A2. Pati Jagung (Tepung Maizena) .....  | 54      |
| Lampiran A3. Gliserol .....  | 55      |
| Lampiran B. Kuisisioner .....  | 56      |
| Lampiran B.1. Kuisisioner Survei .....   | 56      |
| Lampiran B.1.1 . Kebiasaan menggunakan bubuk kaldu jamur .....   | 57      |
| Lampiran B.1.2. Pengetahuan Seputar <i>Edible Packaging</i> .....                                      | 58      |
| Lampiran B 1.3. Pengetahuan Seputar Pati Sagu dan Pati Jagung .....                                    | 58      |
| Lampiran B.1.4. Pengetahuan Seputar Bahan Pembuatan<br><i>Edible Packaging</i> .....                   | 59      |
| Lampiran B.1.5. Pengetahuan Seputar <i>Edible Packaging</i><br>Sebagai Kemasan Bubuk Kaldu Jamur ..... | 60      |
| Lampiran B.2. Kuisisioner Uji Tingkat Kesukaan .....   | 63      |
| Lampiran B.3. Lampiran Foto .....  | 64      |
| Lampiran B.4. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas .....   | 67      |
| Lampiran B.4.1. Uji Validitas .....  | 67      |
| Lampiran B.4.2. Uji Relibialitas .....   | 68      |