

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS  
DENGAN BAHAN BAKU IKAN TENGGIRI**

**SKRIPSI**



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Perhotelan  
Program Studi Pengelolaan Perhotelan**

**Oleh :**

**REZA TASLIM MUHAMMAD**

**NO MHS: 314100711**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2018**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS**  
**DENGAN BAHAN BAKU IKAN TENGGIRI**  
**SKRIPSI**



Oleh :

**REZA TASLIM MUHAMMAD**

**NO MHS: 314100711**

Telah disetujui oleh:

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Hermawan Prasetyanto, SST, M.Mpar**  
**NIDN. 0516057102**

**Mona Erythrea Nur Islami SIP. MA**  
**NIDN. 0516097101**

**Mengetahui Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanyo, S.ST, M.M**

**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS**  
**DENGAN BAHAN BAKU IKAN TENGGIRI**  
**SKRIPSI**

Disusun oleh:  
Reza Taslim Muhammad  
No. Mhs: 314100711

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji  
Dan Dinyatakan : LULUS  
Pada Tanggal :

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : Heni Susilowati, Dra, MM (.....)  
NIDN. 0505026202

Pembimbing I : Hermawan Prasetyanto, SST., M.Mpar (.....)  
NIDN. 0516057102

Pembimbing II : Mona Erythrea Nur Islami SIP. MA (.....)  
NIDN. 0516097101

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Prihatno,M.M  
NIDN. 0510020022

## **PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Reza Taslim Muhammad

NIM : 314100711

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Sosis Berbahan Baku Ikan Tenggiri” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 5 Juli 2018

Penulis

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Sosis Berbahan Baku Ikan Tenggiri”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Administrasi Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, SST, M.Mpar. sebagai pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan dengan sabar memberikan bimbingan serta arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Mona Erythrea Nur Islami SIP. MA. sebagai pembimbing II yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Heni Susilowati, Dra, MM. sebagai Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bp Setyo Prasiyono S.TP S.St, M.Sc. selaku Dosen Pengajar *Food & Beverage Product* yang telah memberikan ilmu tentang membuat suatu produk dan standarisasi bekerja didapur.
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna meskipun penulis telah berusaha menyajikan dengan sebaik-baiknya. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 5 Juli 2018

Penulis

## HALAMAN MOTTO

*“The day without laugh is wasted day”*

“Hari tanpa tertawa adalah hari yang sia-sia”

(Charlie Chaplin)

*“Learn from yesterday, live for today, hope for tomorrow. The important thing is not to stop questioning.”*

“Belajar dari kemarin, hidup untuk hari ini, berharap untuk hari esok. Dan yang terpenting adalah jangan sampai berhenti bertanya.

(Albert Einstein)

*“As long as you live a lot of good things will happen”*

“Selama kamu hidup banyak hal-hal baik yang akan terjadi”

(Belemere)

*“Success is walking from failure to failure with no loss of enthusiasm.”*

“Sukses berjalan dari kegagalan satu menuju kegagalan lain tanpa kehilangan semangat dan antusias”

(Winston Churchill)

*“The highest art is to make other people happy”*

“Seni paling tinggi ialah membuat orang lain bahagia”

(Hugh Jackman)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Dengan senantiasa memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, kupersembahkan skripsi ini untuk keluarga tercinta, Bapak dan Ibu, dan abang yang selalu memberikan semangat, dukungan moril maupun materi serta doa untuk kesuksesan saya.

Tak luput sahabat yang senantiasa membimbing serta menemani kegiatan sehari hari serta tinggal bersama, Kevin, dan keluarga ADH A-2014 yang sangat baik dalam menemani perjalanan perkuliahan di STP AMPTA, Terima kasih untuk kebersamaan selama duduk di bangku mahasiswa STP AMPTA serta kepada para dosen, dosen pembimbing dan para staff di STP AMPTA.



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	.
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	i
<b>BERITA ACARA UJIAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	vi
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>ABSTRAK</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Batasan Masalah .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat penelitian .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Landasan Teori .....	5
1. Ikan .....	5
2. Tenggiri .....	9
3. Sosis .....	11

4. Alat dan Bahan .....	15
B. Kerangka Pemikiran.....	17
C. Penelitian Terdahulu .....	18
D. Hipotesis .....	19

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Metode Penelitian .....	20
1. Jenis Penelitian .....	20
2. Lokasi dan Waktu .....	20
3. Populasi dan Sample.....	20
4. Variabel dan Indikator .....	21
5. Metode Pengumpulan Data .....	22
6. Metode Analisis Data .....	23
a. Uji Hedonik .....	23
b. Uji Freidman.....	24

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian .....	25
B. Pelaksanaan Eksperimen .....	25
1. Persiapan Bahan .....	25
2. Persiapan Alat .....	26
3. Pengolahan Sosis .....	27
4. Tahap Pendinginan .....	27
5. Tahap Penyelesaian .....	27

C. Hasil Uji Penelitian .....	28
1. Karakteristik Panelis .....	28
2. Hasil Uji Kesukaan .....	29
3. Analisis Uji Friedman .....	35
D. Pembahasan .....	38

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	39
B. Saran .....	39

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>41</b>
-----------------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Zat Pada Ikan .....	7
Tabel 2.2 Standarisasi Sosis Daging .....	13
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Sosis .....	26
Tabel 4.2 Peralatan Yang Digunakan.....	27
Tabel 4.3 Jenis Kelamin Panelis .....	29
Tabel 4.4 Usia Panelis.....	29
Tabel 4.5 Presentase Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Warna.....	31
Tabel 4.6 Presentase Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Aroma .....	32
Tabel 4.7 Presentase Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Aroma .....	33
Tabel 4.8 Presentase Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Tekstur .....	35
Tabel 4.9 Tabel Deskriptive Statistik.....	36
Tabel 4.10 Uji Friedman ( <i>mean rank</i> ) .....	36
Tabel 4.11 Uji Friedman ( <i>Test Statistic</i> ) .....	37

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pisau .....	15
Gambar 2.2 Penggiling Daging.....	15
Gambar 2.3 Bowl .....	16
Gambar 2.4 Steamer .....	16
Gambar 2.5 Mixer .....	16
Gambar 2.6 Skema Kerangka Pemikiran .....	18
Gambar 4.1 Diagram Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Warna....	31
Gambar 4.2 Diagram Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Aroma ...	32
Gambar 4.3 Diagram Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Tekstur ..	33
Gambar 4.4 Diagram Hasil Uji Kesukaan pada Indikator Rasa .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Data Kuisisioner

Lampiran 3 Foto Bahan Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri

Lampiran 4 Foto Produk Sosis Ikan Tenggiri

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

Lampiran 6 Sertifikat Praktik Kerja Lapangan

## ABSTRAK

Penelitian dengan judul Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis dengan bahan baku ikan tenggiri merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif *descriptive* dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis dengan bahan baku ikan tenggiri.

Metode pengumpulan data menggunakan penilaian subjektif uji indrawi yang diambil dari hasil penilaian panelis yang meliputi penilaian rasa, tekstur, aroma dan warna Sosis. Panelis penelitian adalah sebanyak 30 orang yang diambil dengan teknik *purposive sampling* dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan panelis mengenai sosis pada umumnya untuk membuktikan apakah ada perbedaan produk. Metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan uji friedman.

Hasil analisis friedman menunjukkan indikator rasa memiliki nilai *mean rank* sebesar 1.78, indikator aroma memiliki nilai *mean rank* sebesar 2.42, indikator tekstur memiliki nilai *mean rank* sebesar 2.75, indikator warna memiliki nilai *mean rank* sebesar 3.05. Nilai *f* hitung (21.348) hasil analisis memiliki nilai yang lebih besar dari nilai *f* tabel 5.75 ( $21.348 > 5.75$ ) berdasarkan taraf signifikansi 95%. Jadi dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  Ditolak, yang berarti bahwa sosis ikan tenggiri dapat diterima oleh konsumen secara rasa, warna, tekstur, aroma.

Keywords : *Kuantitative Deskriptif*, Tingkat kesukaan, Sosis Ikan Tenggiri

## ABSTRAC

*Study with the tittle of The Analysis of level preferences of the sausage with based mackerel fish. This study is type of study using quantitative descriptive research with experimental methods. The purpose of this study is to analyze level preference on sausage with based of mackerel fish.*

*Data collection methods using subjective assesment of sensory test taken from the assessment of panelists that includes taste, texture, flavour, and colour of sausage. Panelists of this study are 30 people taken by purposive sampling technique with consideration that includes knowledge about sausages in general to prove whether is difference of products. Data analysis methods to test hypothesis using friedman test.*

*The result of friedman shows that taste indicator have mean rank value 1.78, flavour indicator have mean rank value 2.42, texture indicator have mean rank value 2.75, and colour indicator have mean rank value 3.05. Value of F count (21.348) the result of analysis have value that more than ftable value 5.75 ( $21.348 > 5.75$ ) based on significant level 95%. It can be concluded that Hypothesis rejected which means that sausage with mackerel fish based can be accepted by consumer based on taste, colour, texture, and flavour.*

*Keywords : Quantitative Descriptive, Level Preferences, Mackerel Fish Sausage.*



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan Negara bahari yang 75% wilayahnya ialah lautan dan banyak juga penduduk Indonesia yang menetap di daerah yang berdekatan dengan tepian sungai maupun pesisir pantai. Karena banyaknya sumber daya alam yang berasal dari perairan Indonesia, Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki banyak jenis atau spesies ikan di lautan maupun di sungai, seperti tuna, cakalang, kerapuh, kakap, tenggiri, kembung dan masih banyak lagi. Salah satunya ikan tenggiri yang banyak disukai.

Ikan tenggiri masih merupakan ikan kerabat dengan kembung, tongkol dan tuna. Ikan tenggiri mudah dijumpai di laut karena ikan ini hidup di perairan yang asin. Banyak orang yang suka mengonsumsi ikan tenggiri karena rasanya yang enak dan lezat.

Menurut, (Desyana Putri Desember 2016 ), Selain itu, Ikan tenggiri baik untuk dikonsumsi karena dipercaya mampu mengobati penyakit – penyakit ringan dan mencegah penyakit berat datang jika dikonsumsi secara teratur. Ini karena ikan tenggiri memiliki kandungan berupa :

1. Energi didalam ikan tenggiri memiliki jumlah 109 kalori. Energi berguna untuk menambah stamina dalam melakukan kegiatan sehari – hari.
2. Protein berfungsi untuk pembentukan otot tubuh.

3. Lemak dengan jumlah 2,6 gram.
4. Kalsium yang baik untuk menjaga kesehatan tulang dan mencegah osteoporosis.
5. Zat besi yang bermanfaat untuk meningkatkan kadar hemoglobin didalam darah yang berguna untuk mengikat oksigen didalam sel darah merah.
6. Vitamin A, vitamin C dan vitamin B1.

Ikan tenggiri selama ini hanya diolah menjadi makanan ringan seperti siomay dan kerupuk.

Sosis adalah suatu makanan yang terbuat dari daging cincang, lemak hewan, dan rempah, serta bahan-bahan lainnya. Sosis umumnya dibungkus dalam suatu pembungkus yang secara tradisional menggunakan usus hewan, namun sekarang sering sekali menggunakan bahan sintesis, serta diawetkan dengan suatu cara, misalnya dengan pengasapan. Pembuatan sosis merupakan suatu teknik produksi dan pengawetan makanan yang telah dilakukan sejak lama. Di banyak negara sosis menjadi *topping* populer untuk pizza.

Kebanyakan sosis terbuat dari ayam maupun sapi dan sangat mudah dikonsumsi bisa dimasak terlebih dahulu seperti dibakar dan digoreng ataupun dimakan langsung. Sedangkan ikan jarang digunakan sebagai bahan pembuatan sosis. Ikan tenggiri biasa hanya menjadi bahan pembuatan makanan ringan contohnya siomay dan pada dasarnya siomay dimakan selagi hangat dan menjadi tidak sedap saat dingin dan akhirnya tidak dimakan kalau sering dihangatkan.

Oleh karena itu, penulis membuat laporan yang berjudul “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS DENGAN BAHAN BAKU IKAN TENGGIRI”. Penulis ingin membuat variasi baru dengan membuat sosis dengan bahan dasar ikan tenggiri.

## **B. Rumusan Masalah**

Pembuatan sosis biasanya berbahan dasar ayam ataupun sapi, sedangkan ikan tenggiri merupakan sumber daya alam yang melimpah di Indonesia, Berdasarkan latar belakang, maka permasalahan yang dapat dirumuskan adalah:

- Apakah sosis ikan tenggiri dapat diterima oleh konsumen berdasarkan 4 indikator Rasa, Tekstur, aroma, dan warna ?

## **C. Batasan Masalah**

Penelitian ini pada prinsip nya ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen tentang sosis dengan bahan dasar ikan tenggiri. Agar masalah yang ingin diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka penelitian akan dibatasi hanya pada tingkat kesukaan berdasarkan rasa, tekstur, aroma dan warna dalam proses pembuatan sosis dari bahan dasar ikan tenggiri.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah sosis berbahan dasar ikan tenggiri bisa diterima oleh konsumen melalui aroma, rasa, warna, dan tekstur.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini , antara lain:

##### **1. Bagi penulis**

Penelitian ini diharapkan berguna untuk mengetahui apakah ikan tenggiri dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan sosis dan bias diterima oleh konsumen.

##### **2. Bagi dunia kuliner**

- a. Diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi dunia kuliner di Indonesia
- b. Agar dapat menambah variasi olahan dalam kuliner dan juga bagi pengusaha

##### **3. Bagi lembaga**

Dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa.