

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT ANTARA
SUSU JAGUNG DENGAN SUSU KEDELAI

SKRIPSI



Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan

Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Oleh

SETI ANGGA WIBOWO

NO. MHS : 313100641

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2018

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT ANTARA
SUSU JAGUNG DENGAN SUSU KEDELAI



Oleh

SETI ANGGA WIBOWO

NO. MHS : 313100641

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Prihatno, MM

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM

NIDN. 0526125901

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT ANTARA
SUSU JAGUNG DENGAN SUSU KEDELAI

SKRIPSI

Oleh

SETI ANGGA WIBOWO

No. Mhs: 313100641

Telah dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan **LULUS**

Pada Tanggal: 11 juni 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Yudi Setiadji, SH.,MM.	()
	NIDN. 050 806 640 1		
Pembimbing I	: Drs. Prihatno, MM.	()
	NIDN. 052 612 590 1		
Pembimbing II	: Hermawan P., S.Sos., S.ST., MM	()
	NIDN. 051 605 710 2		

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs.Prihatno,M..M.

NIDN. 052 612 590.1

MOTTO

MAN JADDA WAJADA

Siapa bersungguh-sungguh pasti berhasil

MAN SHABARA ZHAFIRA

Siapa yang bersabar pasti beruntung

MAN SARA ALA DARBIWASHALA

Siapa menapaki jalan-Nya akan sampai tujuan

Tanpa percaya mimpimu tak akan jadi nyata

Selalu ada harapan bagi mereka yang berdoa

Selalu ada jalan bagi mereka yang sering berusaha

Hiduplah seakan engkau akan mati besok

Belajarlah seakan engkau hidup selamanya

Jangan menunggu hebat untuk memulai

Mulailah untuk menjadi hebat

Talk less

Do more

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Progam Studi Administrasi Hotel 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.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Kepada Bapak Drs. Prihatno MM, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA dan pembimbing I yang telah dengan sabar mengarahkan dan memberikan pengetahuan bagi penulis dalam pengerjaan skripsi ini, dimulai dari proposal hingga skripsi ini resmi diterima pihak kampus STP AMPTA Yogyakarta ini.
2. Kepada Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM selaku pembimbing II yang juga mengarahkan, memberikan bimbingan, serta petunjuk penulisan yang baik dan benar hingga skripsi penulis layak diterima.

3. Bapak Yudi Setiadji, SH.,MM selaku penguji, yang telah memberikan penulis kesempatan dalam menjabarkan dan menjelaskan tujuan dari skripsi yang penulis buat ini secara terperinci.
4. Para responden yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan saran dan kritik yang membangun dan juga sudah meluangkan waktu untuk mengisi angket penelitian penulis.

Semoga bantuan bapak/ibu, dan responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta,

Seti Angga Wibowo

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, saya persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih saya untuk :

1. Allah SWT, atas nikmat dan karunia yang telah diberikan kepada saya sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu dapat diberi kelancaran dan kemudahan.
2. Ayah dan Ibu saya yang saya cintai dan saya kasihi, Bpk. dan Ibu yang telah memberi segala yang terbaik untuk saya. Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan, dukungan dan doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan saya.
3. Adik - adik saya yang sangat saya cintai dan sangat saya sayangi, terima kasih untuk doa dan dukungannya dan perhatiannya.
4. Pak Tiyo Terima Kasih atas masukan yang telah diberikan kepada saya untuk menyelesaikan skripsi saya.
5. Nadia Novira Agatama terima kasih banyak atas dukungan dan doa-doa yang selalu diberikan pada saya.
6. Sahabat-sahabat saya terima kasih atas dukungannya sampai skripsi ini selesai.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
MOTTO	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang Masalah.....	1
B.Fokus Masalah.....	2
C.Tujuan Penelitian.....	3
D.Manfaat Penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
A.Landasan Teori	4
1.Tinjauan umum tentang susu	4
2.Tinjauan umum tentang jagung.....	5
a.Sistematika Jagung	6
b.Jenis Jagung	7
c.Kandungan Jagung	12
3.Tinjauan umum tentang kedelai	12
a.Klasifikasi Kedelai	13
b.Budidaya Kedelai di Indonesia	13
B.Kerangka Pemikiran Teoritik	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
A.Metode dan Design Penelitian.....	16

	B.Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
	C.Teknik Cuplikan	16
	D.Sumber Data	17
	1.Teknik Pengumpulan Data	17
	2.Keabsahan Data	17
	3.Metode Analisis Data	18
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	19
	A.Deskripsi Objek Penelitian.....	19
	1.Deskripsi Tentang Susu.....	19
	B.Bahan dan Alat	24
	1.Pembuatan susu kedelai.....	24
	2.Pembuatan Susu Jagung	29
	C. Hasil Penelitian.....	33
	1.Karakteristik Responden	33
	2.Hasil Penilaian dari Sample Susu Kedelai	35
	3.Hasil penilaian dari sample susu jagung	37
BAB V	PENUTUP.....	41
	A.Kesimpulan.....	41
	B.Saran	42
	DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi zat-zat makanan yang terkandung dalam air susu menurut beberapa peneliti.....	6
Tabel 2.2 Kandungan gizi yang terdapat pada jagung	12
Tabel 4.1 Perbandingan antara susu kedelai dengan susu sapi (per100 g)	23
Tabel 4.2 Jenis Kelamin Responden	31
Tabel 4.3 Umur Responden.....	32
Tabel 4.4 Hasil kuisioner	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Panci	24
Gambar 4.2 Pengaduk kayu	24
Gambar 4.3 Kain penyaring	25
Gambar 4.4 Corong	25
Gambar 4.5 Kompor.....	25
Gambar 4.6 Ember plastik.....	26
Gambar 4.7 Thermometer	26
Gambar 4.8 Blender	27
Gambar 4.9 Tampi	27
Gambar 4.10 Panci	29
Gamabr 4.11 Pengaduk Kayu	29
Gambar 4.12 Kain Penyaring	30
Gambar 4.13 Corong.....	30
Gambar 4.14 Kompor.....	30
Gambar 4.15 Thermometer	31
Gambar 4.16 Blender	31
Gambar 4.17 Hasil Penilaian Responden Dari Segi Warna Susu Kedelai.....	34
Gambar 4.18 Penilaian Responden Dari Segi Rasa Susu Kedelai	35
Gambar 4.19 Hasil Penilaian Responden Dari Segi Aroma Susu Kedelai	35
Gambar 4.20 Penilaian Responden Dari Segi Warna Susu Jagung	36
Gambar 4.21 Penilaian Responden Dari Segi Rasa Susu Jagung	37
Gambar 4.22 Penilaian Responden Dari Segi Aroma Susu Jagung.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Permohonan Penelitian
Lampiran 2	Kuesioner Penelitian
Lampiran 3	Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Susu kedelai merupakan susu nabati yang sudah terkenal luas di masyarakat, namun sangat disayangkan banyak juga yang kurang menyukai jenis susu nabati tersebut karena baunya yang kurang sedap. Oleh karena itu, penulis ingin mengenalkan jenis susu nabati yang belum banyak masyarakat ketahui tetapi memiliki aroma yang lebih sedap serta memiliki gizi yang tidak kalah baiknya dengan susu kedelai, susu jagung.

Susu jagung merupakan varian baru yang akan menambah berbagai pilihan susu nabati, dari sekian banyak susu nabati saya memilih susu jagung karena jagung sangat mudah dikembangkan di Indonesia.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap susu jagung bila dibandingkan dengan susu nabati lainnya, dalam penelitian ini berupa susu kedelai. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu *purposive sampling* pada 33 responden di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara terstruktur kepada sampel yakni konsumen susu jagung dan susu kedelai. Wawancara ke konsumen dilakukan untuk melihat kesukaan, dengan uji organoleptik. Uji organoleptik dengan skala hedonik 1 (sangat tidak suka) hingga 4 (sangat suka) terhadap susu jagung dan susu kedelai.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik survei. Metode analisis data yang digunakan adalah data primer dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif dilakukan untuk menggambarkan garis besar proses produksi susu jagung dan susu kedelai, dan analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk melihat tingkat kesukaan konsumen melalui uji kesukaan untuk melihat perbedaan respon antara tingkat kesukaan konsumen terhadap sampel susu jagung dan susu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan tingkat kesukaan susu jagung dan susu kedelai tidak terlalu mencolok, dari segi aroma susu kedelai memiliki aroma yang langu, hal tersebut disebabkan karena adanya aktivitas *enzim lipoksigenase* yang terdapat pada kedelai. Sedangkan pada susu jagung tidak terjadi hal tersebut. Responden lebih memilih susu jagung jika dibandingkan dalam segi aroma tersebut. Dari segi rasa keduanya memiliki tingkat kesukaan yang tinggi, bahkan hanya satu responden yang tidak menyukai susu kedelai. Dari segi warna keduanya memiliki warna yang berbeda, susu kedelai memiliki warna putih yang tidak jauh beda dengan susu pada umumnya sedangkan susu jagung memiliki warna yang kekuningan. Warna dari susu jagung yang tidak biasa, membuat responden lebih suka terhadap susu jagung. Jika keduanya dibandingkan, susu jagung lebih unggul karena merupakan sesuatu yang baru dan lebih segar dibandingkan susu kedelai yang sudah ada di pasaran sejak lama.

Kata kunci : susu jagung, susu kedelai, tingkat keminatan masyarakat

ABSTRACT

Soy milk is a vegetable milk that has been widely known in the community, but it is unfortunate many who do not like the type of vegetable milk because the smell is less delicious. Therefore, the authors want to introduce a vegetable milk that has not many people know but has a more delicious aroma and has a nutrient that is not less good with soy milk, corn milk. Corn milk is a new variant that will add a wide selection of vegetable milk, of the many vegetable milk I choose corn milk because corn is very easy to bred in Indonesia.

This study aims to determine the level of public favorite for corn milk when compared with other vegetable milk, in this study in the form of soy milk. Sampling method used is purposive sampling on 33 respondents in AMPTA Yogyakarta Tourism High School.

The data collected are primary and secondary data. Primary data collection was conducted by structured interviews to the sample of corn and soybean milk consumers. Interviews to consumers are done to see the likes, with organoleptic tests. Organoleptic test with hedonic scale 1 (very unlikely) to 4 (very like) to corn milk and soy milk.

Data collection techniques used are survey techniques. Data analysis method used is primary data is analyzed descriptively qualitative and quantitative. Qualitative descriptive analysis was conducted to illustrate the outline of corn and soy milk production process, and quantitative descriptive analysis was used to see the level of consumer preference through the favorite test to see the difference of response between consumer preferences to milk and milk samples.

The results showed that the difference in the level of milk favorite and soy milk is not too obvious, in terms of aroma of soy milk has a mild aroma, it is due to the enzyme lipoksinase activity found in soybeans. whereas in corn milk does not occur it. Respondents prefer corn milk if compared in terms of the aroma. In terms of taste both have a high level of fondness, even only one respondent who does not like soy milk. in terms of color both have different colors, soy milk has a white color that is not much different from the milk in general while corn milk has a yellowish color. The color of unusual corn milk, making respondents prefer to corn milk. If both are compared, corn milk is superior because it is something new and fresher than soy milk that has been on the market since a long time.

Keywords: corn milk, soy milk, community development level

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Susu adalah cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan oleh mamalia, salah satunya manusia. Susu adalah sumber gizi utama bagi bayi sebelum mereka dapat mencerna makanan padat. Susu hewani (biasanya sapi) juga diolah menjadi berbagai produk seperti mentega, yoghurt, es krim, keju, susu kental manis, susu bubuk dan lain-lain untuk dikonsumsi oleh manusia.

Di zaman ini, susu memiliki banyak fungsi dan manfaat. Untuk umur produktif, susu membantu pertumbuhan mereka. Sementara itu, untuk orang lanjut usia, susu, membantu pertumbuhan tulang dan mencegah tulang keropos. Susu secara alami mengandung nutrisi penting, seperti, berbagai macam vitamin seperti vitamin D, E, dan vitamin B2. Selain itu, susu sapi juga mengandung fosfor, protein, kalsium, magnesium, dan zinc. Oleh karena itu, setiap orang dianjurkan minum susu secara teratur.

Jagung (*Zea mays ssp. Mays*) adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang penting selain gandum dan padi. Bagi beberapa daerah di Indonesia, bulir jagung merupakan sumber makanan pokok. Pada masa kini, jagung sudah menjadi komponen penting minyak pangan dan bahan dasar tepung maizena. Berbagai produk turunan hasil jagung menjadi bahan baku berbagai produk industri.

Produk utama jagung adalah bijiannya. Bijiian sebenarnya adalah buah dan biji yang menyatu. Massa bijiian terbesar diisi oleh *endosperma* yang kaya akan karbohidrat. Dari bijiian yang dihasilkan itu pula terdapat kandungan lain seperti energi, protein, vitamin, kalsium, zinc dan lainnya.

Di zaman ini, banyak orang yang meminum susu dengan diolah terlebih dahulu, dimana proses itu dapat mengurangi gizi yang terdapat dalam susu murni tersebut.

Oleh sebab itu, penulis menjadikan jagung sebagai bahan baku pembuatan susu nabati dengan bahan dasar jagung karena kandungan gizi yang terdapat di dalamnya bisa menggantikan susu hewani dan menjadi alternatif lain selain susu nabati yang sering dikonsumsi sebagai pengganti susu hewani. Dan untuk mengetahui, apakah gizi yang terdapat pada jagung akan mengalami perubahan atau tidak setelah diolah menjadi susu.

Maka penulis membuat proposal skripsi dengan judul “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT ANTARA SUSU JAGUNG DENGAN SUSU KEDELAI”. Penulis ingin memberikan varian baru susu nabati dan memberikan alternatif lain bagi orang yang kurang menyukai susu hewani.

B. Fokus Masalah

Ada berbagai macam susu nabati yang sudah ada, namun masyarakat pada umumnya hanya mengetahui susu kedelai saja karena produsen susu kedelai di bandingkan dengan produsen susu nabati lainnya seperti susu jagung masih sangat jarang ditemui. Penelitian ini berusaha mengetahui respon masyarakat terhadap

susu jagung dan susu kedelai, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian adalah :

Apakah ada perbedaan tingkat minat masyarakat antara susu jagung dan susu kedelai?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh penulis memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Meneliti tingkat kesukaan antara susu jagung dengan susu kedelai.
2. Mengenalkan variasi pilihan produk olahan susu nabati untuk masyarakat luas.
3. Untuk meningkatkan konsumsi susu jagung di Indonesia.

D. Manfaat Penelitian

Pembuatan susu jagung diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Menyajikan data mengenai pengolahan susu jagung dan kandungan gizi yang terdapat di susu jagung

2. Bagi Industri

Memberi data hasil penelitian untuk menjadi pertimbangan pengembangan lebih lanjut produk olahan susu jagung.

3. Bagi Pemerintah

Memberikan alternative sumber pangan yang baru yaitu olahan susu jagung.

4. Bagi Masyarakat

Menambah jenis variasi olahan produk susu dengan bahan dasar jagung