

SKRIPSI

**STUDI TENTANG TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN
TERHADAP SERBUK INSTAN KAYU SECANG
(*Caesalpinia Sappan Linn*)**



Oleh :

**AHMAD MUDHOFAR
NO MHS: 314100718**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**STUDI TENTANG TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN
TERHADAP SERBUK INSTAN KAYU SECANG
(*Caesalpinia Sappan Linn*)**

SKRIPSI



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

Oleh :

**AHMAD MUDHOFAR
NO MHS: 314100718**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

HALAMAN PENGESAHAN

**STUDI TENTANG TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN
TERHADAP SERBUK INSTAN KAYU SECANG
(*Caesalpinia Sappan Linn*)**

SKRIPSI



Oleh :

**AHMAD MUDHOFAR
NO MHS: 314100718**

Telah disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

**Drs. Santosa, M.M.
NIDN. 051 904 590 1**

**Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M.
NIDN. 051 605 710 2**

**Mengetahui
Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M.
NIDN. 051 605 710 2**

BERITA ACARA UJIAN
STUDI TENTANG TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
SERBUK INSTAN KAYU SECANG
(Caesalpinia Sappan Linn)

SKRIPSI

Disusun oleh :

AHMAD MUDHOFAR

No. Mhs: 314100718

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan : LULUS Pada Tanggal : 02 Mei 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Nuharani EK, Dra, MPd ()
NIDN. 053 004 660 3

Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M. ()
NIDN. 051 904 590 1

Pembimbing II : Hermawan P., S.ST., M.M. ()
NIDN. 051 605 710 2

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M.
NIDN. 052 612 590 1

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ahmad Mudhofar
NIM : 314100718
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (DIV)

Dengan ini penulis menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*)” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian penulis dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan penulis, 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, 17 April 2018
Penulis

Ahmad Mudhofar
314100718

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 “Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* Linn)”. Penulisan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana sains terapan pada program studi pengelolaan 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 Drs. Santosa, M.M. sebagai pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. sebagai pembimbing II dan selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk-petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Nuharani EK, Dra, MPd, sebagai Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan, serta kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah mengayomi dan mendidik penulis hingga dapat menyelesaikan jenjang pendidikan sAmptai perguruan tinggi.
5. Gus M. Makfi Muhaimin Affandi Munawwir, selaku Pengasuh Komplek K1 (Asrama Darul Muhaimin) PP. Al - Munawwir Krpyak yang telah memberikan izin tempat untuk melakukan eksperimen.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penilaian.
7. Segenap bapak dan ibu dosen serta staf Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.
8. Segenap rekan rekan seperjuangan dan anggota Ikatan Mahasiswa Muslim Ampta yang selalu memberi dorongan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.

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 ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 17 April 2018
Penulis

Ahmad Mudhofar
314100718

HALAMAN MOTTO

Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.
Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka
apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah
bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada
Tuhanmulah engkau berharap.

(QS. Al-Insyirah,6-8)

Harga kebaikan manusia adalah diukur menurut apa
yang telah dilaksanakan/diperbuatnya.

- Ali Bin Abi Thalib -

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan senantiasa memanjatkan puji syukur kepada Allah SWT atas limpahan rahmatnya, sholawat serta salam senantiasa kepada kekasihku Nabi Muhammad Rosulallah SAW yang selalu berharap syafa'atnya, dan kupersembahkan skripsi ini untuk keluarga tercinta, (Alm) Bapake H. Imam Syafe'I dan mamake tercinta Hj. Sunarti, empat srikandi kakak cantik-cantikku (Titim, Luluk, Yuyun, Mida) beserta suaminya. Mas Agus, saudara kembarku (Mudhofir) dan adek belotku yang boncel (Laila). Yang selalu memberikan semangat, dukungan moril maupun materi serta doa untuk kesuksesan penulis.

Sahabat seperjuangan sejak awal kuliah hingga dalam penyusunan skripsi ini, calon istriku dimasa depan. Untuk teman-teman kelas ADH B-2014, terima kasih untuk kebersamaan selama duduk di bangku mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta serta kepada para dosen, dosen pembimbing dan almamaterku.

Sahabat karib dan teman santri Komplek K1 (Asrama Darul Muhaimin) PP. Al – Munawwir Krapyak Yogyakarta terutama yang di lantai dua. Sahabat dari Desa Lubuk Seberuk Kecamatan Lempuing Jaya Kabupaten Ogan Komering Ilir, Palembang Sumatera Selatan.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN MOTTO	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK.....	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori	
1. Tinjauan Tentang Minuman Serbuk Instan	6
2. Bahan Untuk Membuat Minuman Serbuk Instan Kayu Secang	7
3. Preferensi/ Tingkat Kesukaan Responden.....	15

4. Konsumen.....	17
5. Kualitas Makanan dan Minuman	20
6. Peralatan yang digunakan untuk membuat minuman serbuk instan	21
B. Kerangka Berfikir.....	25
C. Penelitian Terdahulu.....	27
D. Hipotesis.....	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
C. Populasi dan Sampel.....	31
D. Variabel, Definisi Operasional dan Indikator.....	33
E. Metode Pengumpulan Data	37
F. Alat Analisis Data.....	39
1. Uji Hedonik	40
2. Uji Homogenitas Varians	40
3. Uji Anova satu jalan	41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Eksperimen	40
1. Persiapan Bahan	40
2. Persiapan Alat.....	43
3. Proses Pembuatan.....	44
B. Hasil Analisis Data	47
1. Uji Homogenitas Varians	47
2. Uji Varians Klasifikasi Tunggal (Anova Satu Arah)	48
C. Pembahasan	54

BAB V PENUTUP

A. Simpulan.....57
B. Saran.....57

DAFTAR PUSTAKA.....59

LAMPIRAN.....61

DAFTAR TABEL

Daftar Tabel	Halaman
Tabel 2.15 Skema Kerangka Pikir	26
Tabel 3.1 Skala Hedonik Dengan Skala Numeriknya.....	30
Tabel 3.2 Tabel Eksperimen Kayu secang	36
Tabel 3.3 Skala Hedonik Dengan Skala Numeriknya.....	38
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Serbuk Instan Kayu Secang	43
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Serbuk instan kayu secang	44
Tabel 4.3 Hasil Uji Homogenitas Data	47
Tabel 4.4 Ringkasan Hasil Perhitungan Anova Aroma	49
Tabel 4.5 Ringkasan Hasil Perhitungan Anova Rasa.....	51
Tabel 4.6 Ringkasan Hasil Perhitungan Anova Warna.....	53
Tabel 4.7 Tabulasi Hasil Penrhitungan Uji T.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kayu Secang.....	7
Gambar 2.2 Serai.....	10
Gambar 2.3 Gula Pasir	12
Gambar 2.4 Gula Aren	13
Gambar 2.5 Timbangan.....	21
Gambar 2.6 Gelas Ukur.....	22
Gambar 2.7 Baskom.....	22
Gambar 2.8. Alat Pengayak	23
Gambar 2.9. Panci.....	23
Gambar 2.10 Kompor.....	23
Gambar 2.11 Wajan Penggorengan.....	24
Gambar 2.12 Pengaduk Kayu	24
Gambar 2.13 Alat Penghalus (<i>Blender</i>)	24
Gambar 2.14 Penyegel/Penutup (<i>Sealer</i>)	24
Gambar 4.1. Alur Pembuatan Serbuk Instan Kayu Secang	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	61
Lampiran 2 Formulir Penilaian Tingkat Kesukaan.....	62
Lampiran 3 Bahan Dan Proses Eksperimen.....	64
Lampiran 4 Daftar Nama Responden.....	67
Lampiran 5 Rekapitulasi Hasil Penilaian Aroma Serbuk Instan Kayusecang ..	68
Lampiran 6 Rekapitulasi Hasil Penilaian Rasa Serbuk Instan Kayusecang	69
Lampiran 7 Rekapitulasi Hasil Penilaian Warna Serbuk Instan Kayusecang...	70
Lampiran 8 Uji Homogenitas Varians	71
Lampiran 9 Hasil Analisis Uji T	72

ABSTRAK

Kecenderungan makanan dan minuman kesehatan semakin berkembang seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola hidup sehat. Hal ini mendorong konsumen untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang mendukung kesehatan, salah satunya dengan menerapkan prinsip *back to nature*. Pertumbuhan dan perkembangan agroindustri skala rumah tangga mempunyai potensi yang cukup besar, hal ini terbukti dengan semakin meningkatnya jumlah unit usaha skala kecil dan menengah yang menghasilkan berbagai produk olahan pangan. Produk olahan yang dihasilkan sangat beraneka ragam mulai dari aneka makanan, minuman, minuman instan, dan olahan minuman tradisional.

Penelitian dengan judul Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena terhadap fenomena lain. Eksperimen menggunakan dua jenis gula yang berbeda yaitu gula pasir dan gula aren. Metode pengumpulan data menggunakan penilaian subjektif uji indrawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian aroma, rasa dan warna serbuk instan kayu secang. Responden penelitian adalah sebanyak 15 orang yang diambil dengan teknik purposive sampling dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengenai sifat sensoris minuman kayu secang pada umumnya. Untuk membuktikan apakah ada perbedaan maka eksperimen dan pengujian dilakukan sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan.

Metode analisis data untuk menguji hipotesis menggunakan analisis variansi klasifikasi tunggal dan uji t. Hasil anova menunjukkan ada perbedaan tingkat kesukaan minuman serbuk instan kayu secang pada atribut rasa dan warna, terkecuali aroma. Kemudian dilakukan uji t dengan hasil yaitu: (1) serbuk instan kayu secang dari atribut aroma 0.39, atribut rasa 2.62, dan atribut warna 3.38. Nilai t_{hitung} hasil analisis memiliki nilai yang lebih kecil dari t_{tabel} pada indikator aroma dan nilai t_{hitung} hasil analisis memiliki nilai yang lebih besar dari t_{tabel} 2.048 berdasarkan taraf signifikansi 95% ($t_{hitung} > t_{tabel}$) sehingga H_0 ditolak pada indikator rasa dan warna, sedangkan pada indikator aroma ($t_{hitung} < t_{tabel}$) sehingga H_0 diterima. Jadi, antara serbuk instan kayu secang mempunyai tingkat kesukaan yang berbeda berdasarkan atribut rasa, dan warna. Dengan demikian, dapat diartikan bahwa serbuk instan kayu secang yang menggunakan jenis gula yang berbeda dapat menjadi faktor yang mempengaruhi perbedaan tingkat kesukaan konsumen baik dari segi aroma, rasa, maupun warna.

Kata kunci : kayu secang, gula, tingkat kesukaan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini, kecenderungan makanan dan minuman kesehatan semakin berkembang seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola hidup sehat. Hal ini mendorong konsumen untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang mendukung kesehatan, salah satunya dengan menerapkan prinsip *back to nature*. Prinsip *back to nature* merupakan gaya hidup yang sedapat mungkin memanfaatkan bahan segar alami untuk kebutuhan sehari-hari. Industri minuman di Indonesia sendiri telah mengalami beberapa periode perkembangan mulai dari minuman ringan hingga minuman suplemen yang saat ini mulai diproduksi dan dipasarkan.

Pertumbuhan dan perkembangan agroindustri skala rumah tangga mempunyai potensi yang cukup besar. Hal ini terbukti dengan semakin meningkatnya jumlah unit usaha skala kecil dan menengah yang menghasilkan berbagai produk olahan pangan. Cukup banyak kelompok olahan yang berskala rumah tangga yang bergerak dalam usaha pengolahan pangan. Produk olahan yang dihasilkan sangat beraneka ragam mulai dari aneka minuman, minuman instan, dan olahan minuman tradisional.

Seiring dengan berkembangnya jaman yang semakin maju, dan peralatan yang semakin canggih serta perubahan gaya hidup dimana seseorang itu hampir diperbudak oleh waktu, secara tidak langsung mempengaruhi pola konsumsi makanan dan minumannya yaitu ingin serba instan. Disisi lain tuntutan kebutuhan seseorang akan hidup sehat harus tetap dipenuhi, oleh karena itu berkembang pula makanan dan minuman kesehatan.

Kayu secang merupakan bagian batang dari tanaman secang (*Caesalpinia sappan L*) yang kayunya mengandung *pigmen, tanin, asam galat, brasilin* dan *sappanin* yang berkhasiat untuk mengobati diare, Marlinda (2003:19). Melihat manfaat secang yang demikian banyak, maka perlu dikembangkan minuman secang tetapi diolah dalam bentuk instan sehingga dapat memenuhi tuntutan masyarakat modern. Minuman serbuk instan adalah minuman yang berupa serbuk yang terbuat dari bahan buah-buahan, rempah-rempah, biji-bijian dan daun yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang.

Pra eksperimen pembuatan serbuk instan kayu secang ini juga menghasilkan minuman tanpa rasa dan aroma yang tajam. Sehingga diperlukan penambahan suatu bahan untuk memperbaiki rasa dan aroma. Bahan yang dapat berfungsi untuk memperbaiki rasa dan aroma diantaranya adalah gula dan serai.

Serai (*Cymbopogon nardus L*) sekilas agak mirip alang-alang, tetapi rumpun serai lebih besar dan bergerombol. Daunnya berbentuk lurus, pipih, panjang sekitar 15 mm. Tulang daunnya sejajar, warna daunnya hijau muda,

tepi daunnya tajam dan permukaannya yang kasar dapat melukai tangan, Marlinda (2003:45).

Bertitik tolak dari uraian di atas, maka mendorong peneliti mencoba menggunakan kayu secang dengan tambahan serai sebagai bahan pembuatan serbuk instan yang sesuai dengan judul: **“STUDI TENTANG TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP SERBUK INSTAN KAYU SECANG (*Caesalpinia Sappan Linn*)”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap produk serbuk instan kayu secang (*caesalpinia sappan*) dari bahan gula yang berbeda ?
2. Dari kedua hasil eksperimen tersebut (serbuk instan kayu secang dengan gula pasir dan serbuk instan kayu secang dengan gula aren) manakah yang paling disukai oleh responden ditinjau dari aroma, rasa dan warna ?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan pada rumusan masalah yang ada, maka penulisan ini menentukan batasan agar mudah dalam memahami penulisan eksperimen ini. Adapun batasan-batasan masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Cara memproses dari bahan mentah sampai menjadi serbuk instan kayu secang (*caesalpinia sappan*).
2. Bagaimana respon terhadap minuman serbuk instan kayu secang hasil eksperimen yang ditinjau dari rasa, aroma dan warna.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Ingin mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk minuman serbuk instan kayu secang hasil eksperimen.
2. Ingin mengetahui apakah ada perbedaan kesukaan (rasa, aroma dan warna) antara hasil eksperimen pembuatan serbuk instan kayu secang dengan jenis gula yang berbeda.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bias diambil dari penelitian ini menurut peneliti antara lain :

1. Bagi Penulis
 - a. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk lebih meningkatkan kreatifitas, serta jiwa wirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.
 - b. Mendapatkan pengalaman melakukan penelitian dan menuangkannya dalam sebuah karya ilmiah.

2. Bagi dunia kuliner

- a. Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi yang berarti bagi pengemban dunia kuliner di Indonesia.
- b. Secara khusus dapat menambah pendapatan pengusaha kuliner.

3. Bagi lembaga

- a. Dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk mengembangkan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperimen.
- b. Memberikan masukan bagi industri minuman untuk penganekaragaman pengolahan minuman.