

**PROFIL SENSORI MINUMAN DARI SERBUK SERAI  
(*Cymbopogon citratus*) KOMERSIL DENGAN  
MENGUNAKAN METODE RATA (*Rate – All – That – Apply*)**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**PUTRI ROJIAH**

**B.1710540**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR  
BOGOR  
2022**

**PROFIL SENSORI MINUMAN DARI SERBUK SERAI  
(*Cymbopogon citratus*) KOMERSIL DENGAN  
MENGUNAKAN METODE RATA (*Rate – All – That – Apply*)**

**Oleh :**

**PUTRI ROJIAH**

**B.1710540**

**SKRIPSI**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**  
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,  
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR  
BOGOR  
2022**

Judul : Profil Sensori Minuman Dari Serbuk Serai (*Cymbopogon citratus*) Komersil Dengan Menggunakan Metode RATA (*Rate – All – That – Apply*)

Nama : Putri Rojiah

NIM : B.1710540

Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi

Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



**Aminullah, S.TP., M.Si.**

Pembimbing Utama



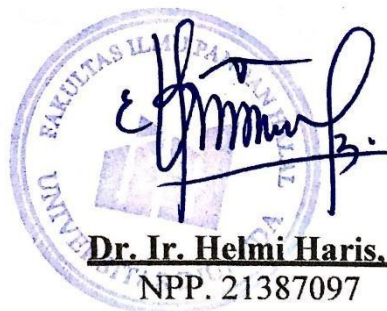
**Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si.**

Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,

Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas

Djuanda Bogor



**Dr. Ir. Helmi Haris, M.Si**  
NPP. 21387097

Tanggal Lulus : Senin, 26 Desember 2022

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa SKRIPSI yang berjudul “**Profil Sensori Minuman dari Serbuk Serai (*Cymbopogon citratus*) Komersil dengan Menggunakan Metode RATA (*Rate – All – That – Apply*)**” benar – benar hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau Lembaga mana pun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Bogor, 26 Desember 2022



Putri Rojiah

B.1710540

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 13 Oktober 1999 di Desa Pasawahan, Kecamatan Cicurug, Kabupaten Sukabumi, Provinsi Jawa Barat. Penulis merupakan putri bungsu dari 5 bersaudara dari pasangan Bapak Alm H. Achmad Nazarudin dan Ibu Sabnah.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SDN Sindang Palay dari tahun 2005 sampai 2011, kemudian melanjutkan pendidikan ke Mts. Assaadah pada tahun 2011 sampai 2014. Pada tahun 2014 penulis kemudian melanjutkan pendidikan ke SMAN 1 Cigombong Kab Bogor jurusan Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) sampai tahun 2017. Pada tahun 2017 penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.

Semasa kuliah penulis aktif di Organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Pangan (HIMATEPA) sebagai anggota, penulis juga pernah menjadi panitia pada acara Gebyar Himatepa pada tahun 2019 dengan bertugas di bagian divisi konsumsi. Penulis juga bergabung sebagai anggota di Ikatan Mahasiswa Peduli Halal Region Bogor (IMAPELA). Selain itu, penulis juga pernah melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Mitra Tani Farm Ciampea Bogor.

## PRAKATA

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah – Nya kepada penulis. Alhamdulillah dengan izin – Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Profil Sensori Minuman dari Serbuk Serai (*Cymbopogon citraus*) dengan Menggunakan Metode RATA (Rate-All-That-Apply)”**. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan Terima Kasih kepada :

1. Bapak Dr. Helmi Haris, Ir., M.S. selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
2. Ibu Tiana Fitriilia, S.Pd., M.Si. selaku Kepala Program Studi Teknologi pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal.
3. Bapak Aminullah, S.TP., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian ini.

4. Ibu Intan Kusumaningrum S.Si., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Pendamping dan Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian ini.
5. Ibu Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir.,M.S. selaku Dosen Penguji Kolokium
6. Ibu Noli Novidahlia, Ir., M.Si. selaku Dosen Penguji Seminar Hasil
7. Ibu Titi Rohmayanti, S.Si., M.Si. selaku Dosen Penguji Skripsi

Terima Kasih atas segala bimbingan, arahan dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari semua pihak demi kebaikan yang akan datang. Semoga skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak yang memerlukan informasi dalam skripsi ini. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih.

Bogor, 26 Desember 2022

Penulis

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Dalam perjalanan menyelesaikan pendidikan sampai laporan skripsi ini terselesaikan, tentunya tidak dapat terealisasi tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak, baik dalam bentuk moril, materiil, maupun doanya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Alm H. Achmad Nazarudin dan Ibu Sabnah, kakak – kakak (Nurhasanah, Asep Mursid S.Kom, Hafiz Syarif H, dan Ade Indra) yang telah memberikan dorongan moril dan materiil serta doanya yang tulus kepada penulis.
2. Almaidah S.TP, TREX (Linda Komalasari S.H, Siti Raudatul Saadiah S.TP, Garniz Mumaris S.S, Rismawati S.Pd., Siti Elsa, Siti Alfina Mega dan Fani Indriani) selaku sahabat yang senantiasa membantu, memberikan semangat dan mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi.
3. Semua panelis konsumen yang telah bersedia menjadi panelis dalam penelitian saya.

4. Teman – teman yang bersedia menjadi peserta kolokium dan seminar hasil yang telah meluangkan waktunya untuk hadir dalam kolokium dan seminar hasil saya.
5. Teman – teman seperjuangan di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor angkatan 2017.
6. Serta pihak – pihak lain yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu untuk segala bantuannya.

Mudah - mudahan setiap kebaikan yang diberikan semua pihak menjadi ladang kebaikan untuk mendapatkan kebaikan yang hakiki. Aamiin allahuma aamiin.

Bogor, 26 Desember 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
A. Serai / Sereh ( <i>Cymbopogon citratus</i> ) .....	3
B. Minuman Serbuk Instan .....	4
C. Atribut Sensori .....	6
D. Evaluasi Sensori .....	6
E. Metode <i>Rate – All – That – Apply</i> (RATA) .....	7

III. METODE PENELITIAN .....	9
A. Alat dan Bahan .....	9
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	9
C. Metode Penelitian .....	9
D. Prosedur Analisis .....	10
E. Analisis Data .....	11
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	13
A. Atribut Sensori Metode <i>Focus Group Discussion</i> (FGD) .....	13
B. Profil Panelis .....	15
C. Profil Sensori Minuman dari Serbuk Serai Komersil .....	17
D. Peta Kesukaan Konsumen .....	23
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	26
A. Kesimpulan .....	26
B. Saran .....	26
DAFTAR PUSTAKA .....	27
LAMPIRAN.....	33

### **DAFTAR TABEL**

	Halaman
1. Senyawa Utama Serai .....	3
2. Atribut Sensori Produk Minuman Dari Serbuk Serai Komersil .....	13
3. Nilai Signifikan (p- value) Hasil Friedman's Test .....	18
4. Hasil Uji Nemenyi's .....	18
5. Nilai Eigen Atribut Sensori Minuman dari Serbuk Serai Komersil .....	21



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Diagram Alir Prosedur Penelitian .....	9
2. Sebaran Kelompok Jenis Kelamin .....	15
3. Sebaran Kelompok Usia .....	16
4. Jumlah Penduduk Indonesia Berdasarkan Usia .....	17
5. Grafik Biplot PCA Faktor F1 dan F2 .....	22
6. Peta Kesukaan Konsumen Secara Keseluruhan .....	24