

**ANALISIS PROFIL SENSORI GETUK PISANG KHAS KEDIRI DENGAN
METODE *RATE-ALL-THAT-APPLY* (RATA)**

SKRIPSI



Oleh:

WINDA YULITRIANI
NPM. 22033010042

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

**ANALISIS PROFIL SENSORI GETUK PISANG KHAS KEDIRI DENGAN
METODE RATE-ALL-THAT-APPLY (RATA)**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

WINDA YULITRIANI
NPM. 22033010042

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2026

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS PROFIL SENSORI GETUK PISANG KHAS KEDIRI DENGAN
METODE RATE-ALL-THAT-APPLY (RATA)**

SKRIPSI

Disusun Oleh:

WINDA YULITRIANI
NPM. 22033010042

**Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi
Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan
Nasional "Veteran" Jawa Timur Pada Tanggal 13 Mei 2026**

Dosen Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 197102192021212004

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa yang tercantum di bawah ini:

Nama : Winda Yulitriani

NPM : 22033010042

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (~~revisi~~ tidak revisi) Laporan penelitian dengan judul:

**ANALISIS PROFIL SENSORI GETHUK PISANG KHAS KEDIRI DENGAN METODE RATE-
ALL-THAT-APPLY (RATA)**

Surabaya, 13 Mei 2026

Dosen Penguji

Dosen Pembimbing

1.

Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 19620719 198803 2 001

1.

Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 19710219 202121 2 004

2.

Dr. Yunita Satya Platiwi, S.P., M.Kes
NIP. 20219710602215

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP., MP
NIP. 19710219 202121 2 004

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Winda Yulitriani
NPM : 22033010042
Program : Sarjana (S1)
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Sains

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Skripsi ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada Skripsi ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 20 Juli 2026

Pembuat Pernyataan


Winda Yulitriani
22033010042

ANALISIS PROFIL SENSORI GETUK PISANG KHAS KEDIRI DENGAN METODE *RATE-ALL-THAT-APPLY* (RATA)

WINDA YULITRIANI
NPM. 22033010042

INTISARI

Getuk pisang merupakan salah satu pangan tradisional khas Kediri yang dibuat dari pisang raja nangka yang dikukus, kemudian dihaluskan bersama gula dan dibentuk menggunakan daun pisang hingga berbentuk silinder memanjang. Karakteristik sensori suatu produk pangan dijelaskan melalui atribut sensori yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan bentuk. Meskipun menggunakan bahan baku yang sama, perbedaan formulasi dan teknik pengolahan yang diterapkan oleh masing-masing produsen dapat menghasilkan variasi karakteristik sensori pada produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi perbedaan profil atribut sensori serta menentukan atribut pembeda pada tujuh produk getuk pisang khas Kediri menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). Tahap awal penelitian dilakukan melalui *Focus Group Discussion* (FGD) yang melibatkan 10 panelis terpilih untuk mengidentifikasi atribut sensori yang relevan, kemudian dilanjutkan dengan pengujian sensori menggunakan metode RATA dan uji hedonik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis* pada taraf signifikansi 5%, *Principal Component Analysis* (PCA), dan *preference mapping*. Hasil FGD menghasilkan 17 atribut sensori yang digunakan dalam pengujian RATA. Berdasarkan hasil uji *Kruskal-Wallis*, sebanyak 15 atribut sensori menunjukkan perbedaan yang nyata ($p \leq 0,05$) antarproduk getuk pisang dari ketujuh produsen. Hasil analisis PCA menunjukkan bahwa sampel P6 memiliki rasa manis, aroma manis, aroma asam, aroma pisang, tekstur lengket, warna coklat kemerahan. Dalam *preference mapping*, sampel P6, P2, P1, dan P7 memiliki nilai preferensi tertinggi, mencapai 80-100%.

Kata Kunci: Getuk pisang, profil sensori, *Rate-All-That-Apply* (RATA), *Principal Component Analysis* (PCA)

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Skripsi ini disusun dengan judul “Analisis Profil Sensori Getuk Pisang Khas Kediri Menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA)”

Dalam proses penyusunan tugas skripsi ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, Namun, berkat doa, dukungan, motivasi, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak, seluruh kendala tersebut dapat diatasi sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada::

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP.,M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur sekaligus dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, bimbingan, motivasi, serta masukan yang sangat berarti selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Dr. drh Ratna Yulistiani, MP. selaku dosen penguji 1 dan Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes. selaku dosen penguji 2 atas kritik, saran, dan masukan yang membangun sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
4. Kedua orang tua serta seluruh keluarga tercinta yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan moral maupun material, serta semangat yang tiada henti sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan dan penyusunan skripsi ini. Segala pengorbanan, nasihat, dan perhatian yang diberikan menjadi sumber motivasi terbesar bagi penulis untuk terus berusaha memberikan hasil yang terbaik.
5. Agnes Bella Trisanda, Wahyu Putri, Shabrina Puteri Pratama, Al Raihan Katon Raditya selaku teman dekat yang telah memberikan doa, dukungan, dan semangat untuk penulis selama proses penyusunan skripsi.
6. Seluruh rekan kerja di Program Makan Bergizi Gratis (MBG) atas kebersamaan, dukungan, semangat, serta kerja sama yang telah diberikan selama penulis menjalankan kegiatan. Berbagai pengalaman, bantuan, dan

motivasi yang diberikan menjadi penyemangat bagi penulis hingga menyelesaikan rangkaian skripsi ini.

7. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan angkatan 2022 yang telah menjadi rekan seperjuangan serta memberikan bantuan, semangat, dan motivasi selama pelaksanaan penelitian hingga penyusunan skripsi.
8. Seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, berkontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang Teknologi Pangan, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki berbagai keterbatasan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan karya ilmiah ini di masa mendatang.

Surabaya, 29 April 2026

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Permasalahan	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Mafaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Getuk	4
B. Pisang.....	5
C. Getuk Pisang.....	5
D. Proses Produksi	6
E. Metode RATA (<i>Rate-All-That-Appl</i> y).....	7
F. <i>Preferensi Konsumen</i>	10
G. <i>Principal Component Analysis</i> (PCA)	11
H. <i>Preference Mapping</i>	14
I. Atribut Sensori.....	16
1. Warna.....	17
2. Rasa.....	18
3. Aroma	19
4. Tekstur	19
J. Landasan Teori.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
A. Tempat dan Waktu Penelitian	24
B. Bahan Penelitian	24
C. Alat Penelitian	24
D. <i>Metodologi Penelitian</i>	24
1. Rancangan Penelitian	24
2. Metode Penentuan Sampel	26
3. Prosedur Penelitian	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. <i>Focus Group Discussion</i> (FGD).....	32
B. Profilling Atribut Sensori Getuk Pisang Metode RATA.....	38
C. Respon Panelis Terhadap Sampel Getuk Pisang	39
D. Respon Panelis Terhadap Atribut Sensori	41
1. Atribut Aroma	41
2. Atribut Warna	45
3. Atribut Rasa	46
4. Atribut Tekstur	48
E. Uji Validitas Teknik <i>Pearson Correlation</i>	50
F. <i>Principal Component Analysis</i> (PCA)	52
G. <i>Preference Mapping</i> (PM)	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pisang raja angka.....	5
Gambar 2. Getuk pisang khas Kediri	6
Gambar 3. Diagram alir proses produksi getuk pisang	7
Gambar 4. Grafik Biplot (Rifqi et al., 2023)	12
Gambar 5. Grafik Biplot (Dwiyanti & Winarti, 2025).....	13
Gambar 6. Grafik Biplot (Widyanti et al., 2025)	14
Gambar 7. Grafik PREFMAP & Contour plot (Rifqi et al., 2023)	15
Gambar 8. Diagram alir penelitian	26
Gambar 9. Spider Chart Getuk Pisang	40
Gambar 10. Grafik Biplot PCA Getuk Pisang.....	53
Gambar 11. Grafik Peta Kesukaan Panelis Getuk Pisang.....	56
Gambar 12. Grafik Peta Kesukaan Panelis Terhadap Atribut Sensori Getuk Pisang	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi gizi getuk pisang	4
Tabel 2. Komposisi sampel getuk pisang.....	27
Tabel 3. Rating Intensitas.....	30
Tabel 4. Skala Uji Hedonik	31
Tabel 5. Atribut sensori hasil FGD	33
Tabel 6. Nilai total p-value atribut sensori getuk pisang	39
Tabel 7. Intensitas atribut aroma getuk pisang.....	42
Tabel 8. Intensitas atribut warna getuk pisang	45
Tabel 9. Intensitas atribut rasa getuk pisang	47
Tabel 10. Intensitas atribut tekstur getuk pisang.....	48
Tabel 11. Hasil uji validitas pearson hedonik.....	51