

**PROFIL ATRIBUT SENSORI DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP
KERIPIK TEMPE REMPAH PRODUKSI UMKM DI KABUPATEN GRESIK,
JAWA TIMUR**

SKRIPSI



Oleh:

RAHMANIA SHAFIA

NPM. 22033010058

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

**PROFIL ATRIBUT SENSORI DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP
KERIPIK TEMPE REMPAH PRODUKSI UNIK DI KABUPATEN GRESIK,
JAWA TIMUR**

SKRIPSI



Oleh:

RAHMANIA SHAFIA
NPM. 22033010056

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

**PROFIL ATRIBUT SENSORI DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP
KERIPIK TEMPE REMPAH PRODUKSI UMKM DI KABUPATEN GRESIK,
JAWA TIMUR**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

RAHMANIA SHAFIA
NPM. 22033010058

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

2026

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**PROFIL ATRIBUT SENSORI DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP
KERIPIK TEMPE REMPAH PRODUKSI UMKM DI KABUPATEN GRESIK,**

JAWA TIMUR

Diajukan oleh:

RAHMANIA SHAFIA

NPM. 22033010058

**Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji Skripsi
Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Pada Tanggal, 6 Juli 2026**

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Prof. Dr. Dra. Jarivah, M.P.
NIP. 196504031991032001

Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes.
NIP. 197106022025212011

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

Prof. Dr. Dra. Jarivah, M.P.
NIP. 196504031991032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, 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 : Rahmania Shafa

NPM : 22033010058

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Penelitian dengan judul:

**"PROFIL ATRIBUT SENSORI DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP
KERIPIK TEMPE REMPAH PRODUKSI UMKM DI KABUPATEN GRESIK, JAWA TIMUR"**

Surabaya, 13 Juli 2026

Dosen Penguji

1.

Ir. Ulya Sarofa, MM
NIP. 196305161988032001

Dosen Pembimbing

1.

Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 196504031991032001

2.

Rahmawati, S.Pi, M.Sc
NIP. 199203262024062002

2.

Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes
NIP. 197106022025212011

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 : Rahmania Shafa
NPM : 22033010058
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.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada Skripsi/Tesis/Disertasi 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, 10 Agustus 2026

Pembuat Pernyataan



Rahmania Shafa
22033010058

**PROFIL ATRIBUT SENSORI DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP
KERIPIK TEMPE REMPAH PRODUKSI UMKM DI KABUPATEN GRESIK,
JAWA TIMUR**

**RAHMANIA SHAFIA
NPM. 22033010058**

INTISARI

Keripik tempe rempah merupakan produk olahan tempe kedelai yang dibuat melalui proses pengirisan, pelapisan adonan tepung dan bumbu rempah, serta penggorengan. Kabupaten Gresik merupakan salah satu sentra produksi keripik tempe rempah yang berkembang sebagai oleh-oleh khas daerah. Perbedaan formulasi rempah dan bahan baku antar usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) menyebabkan variasi profil sensori produk yang beredar di pasaran. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi perbedaan profil atribut sensori serta menganalisis hubungan antara atribut sensori dan preferensi konsumen pada keripik tempe rempah dari lima UMKM di Kabupaten Gresik. Analisis sensori dilakukan menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) oleh panelis konsumen. Melalui Focus Group Discussion (FGD) diperoleh 25 atribut sensori yang mencakup atribut warna, aroma, tekstur, rasa, *mouthfeel*, dan *aftertaste*. Data RATA dianalisis menggunakan perangkat lunak XLSTAT melalui uji Kruskal–Wallis untuk mengidentifikasi perbedaan nyata antar sampel, sedangkan Principal Component Analysis (PCA) digunakan untuk memetakan hubungan antar atribut sensori. Dan Preference Mapping untuk menghubungkan profil sensori dengan tingkat kesukaan konsumen. Hasil penelitian menunjukkan atribut sensori keripik tempe rempah yang berbeda nyata yaitu atribut warna kuning, warna coklat, warna *golden brown*, aroma *spices*, tekstur *crispy*, rasa *spices*, rasa manis, rasa *spicy*, *aftertaste spicy*, dan *aftertaste* manis. Hasil *Preference Mapping* menunjukkan bahwa sampel 143 dan atribut sensori aroma gurih dan *spices* memiliki tingkat kesukaan tertinggi (80–100%), sehingga berpotensi menjadi acuan pengembangan produk keripik tempe rempah bagi UMKM lainnya.

Kata kunci: **Keripik Tempe, Rempah, Atribut Sensori, *Rate-All-That-Apply*, Preferensi konsumen**

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas Rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Profil Atribut Sensori Dan Preferensi Konsumen Terhadap Keripik Tempe Rempah Produksi UMKM Di Kabupaten Gresik, Jawa Timur” ini dengan baik. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Dalam penyusunan skripsi ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan skripsi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan skripsi ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang membantu dalam penyusunan skripsi ini, diantaranya:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan saran, bimbingan, dan motivasi dalam penulisan Skripsi.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes., selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan saran, bimbingan, dan motivasi dalam penulisan Skripsi.
4. Ir. Ulya Sarofa, MM., selaku dosen penguji 1 yang telah meluangkan waktu dan bersedia menguji serta memberikan saran dan masukan kepada penulis.
5. Rahmawati, S.Pi, M.Sc., selaku dosen penguji 2 yang telah meluangkan waktu dan bersedia menguji serta memberikan saran dan masukan kepada penulis.
6. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan secara moral, material, dan spiritual yang tiada henti kepada penulis.

7. Kakak penulis yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis berupa moril ataupun spiritual.
8. Teman-teman penulis khususnya Citra, Chika, Syanina, Selvina, Saffina, Andin, dan teman-teman sejurusan Teknologi Pangan angkatan 2022 lainnya yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis selama penulisan skripsi.
9. Semua pihak termasuk produsen sampel keripik tempe rempah UMKM di kabupaten Gresik dan para panelis yang telah bersedia meluangkan waktunya dan membantu penulis dalam proses penulisan skripsi secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 20 Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

INTISARI	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Keripik tempe	5
B. Bahan Pembuatan Keripik Tempe Rempah	6
C. Proses Pembuatan Keripik Tempe Rempah	12
D. Atribut Sensori	15
E. Focus Group Discussion (FGD)	18
F. Uji Validitas dan Reliabilitas	18
G. Metode Rate-All-That-Apply (RATA)	19
H. Principal Component Analysis (PCA)	21
I. <i>Preference Mapping</i>	23
J. Landasan Teori	25
K. Hipotesis	28
BAB III BAHAN DAN METODE	29
A. Waktu dan Tempat Penelitian	29
B. Bahan Penelitian	29
C. Alat Penelitian	29
D. Metodologi Penelitian	29
E. Prosedur Penelitian	32
F. Diagram Alir Penelitian	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Identifikasi Atribut Sensori Keripik Tempe Rempah	40
B. Perbedaan Atribut Sensori Keripik Tempe Rempah	47
C. Hubungan Atribut Sensori dan Preferensi Konsumen Keripik Tempe Rempah	61

BAB V KESIMPULAN	70
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Persyaratan mutu produk keripik tempe goreng secara organoleptik sesuai dengan SNI 2602:2018	5
Tabel 2. Sampel keripik tempe rempah produksi UMKM di Kabupaten Gresik...	30
Tabel 3. Atribut sensori keripik tempe rempah	33
Tabel 4. Skala Intensitas yang digunakan.....	36
Tabel 5. Skala Hedonik yang digunakan.....	36
Tabel 6. Atribut sensori keripik tempe rempah	41
Tabel 7. Hasil Uji Kruskal-Wallis Atribut Sensori Keripik Tempe Rempah	50
Tabel 8. Nilai Rata-rata Atribut Warna dan Notasi Hasil Uji Dunn	51
Tabel 9. Nilai Rata-rata Atribut Aroma dan Notasi Hasil Uji Dunn	53
Tabel 10. Nilai Rata-rata Atribut Tekstur dan Notasi Hasil Uji Dunn	54
Tabel 11. Nilai Rata-rata Atribut Rasa dan Notasi Hasil Uji Dunn	56
Tabel 12. Nilai Rata-rata Atribut Mouthfeel dan Notasi Hasil Uji Dunn	58
Tabel 13. Nilai Rata-rata Atribut Aftertaste dan Notasi Hasil Uji Dunn.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambar keripik tempe rempah.....	6
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Keripik Tempe Rempah	15
Gambar 3. Grafik Biplot	22
Gambar 4. Grafik contour plot.....	24
Gambar 5. Diagram Alir Penelitian.....	39
Gambar 6. Spider chart atribut sensori keripik tempe rempah.....	47
Gambar 7. Grafik Biplot Hasil Principal Component Analysis (PCA)	62
Gambar 8. Grafik Contour Plot Hasil Preference Mapping	66
Gambar 9. Grafik Contour Plot Hasil Preference Mapping dan Biplot PCA	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuesioner Persetujuan Pengambilan Sampel	80
Lampiran 2. Lembar Kuesioner Persetujuan Responden	81
Lampiran 3. Form Seleksi Panelis Focus Group Discussion	82
Lampiran 4. Lembar Kuesioner Focus Group Discussion	83
Lampiran 5. Lembar Kuesioner Penelitian Uji Validitas dan Reliabilitas	86
Lampiran 6. Lembar Kuesioner Penelitian Uji Rate All That-Apply dan Hedonik	89
Lampiran 7. Hasil Uji Validitas	92
Lampiran 8. Hasil Uji Reliabilitas	96
Lampiran 9. Rata-rata dari hasil kuesioner RATA	96
Lampiran 10. Hasil Kruskall-Wallis Warna Kuning	97
Lampiran 11. Hasil Kruskall-Wallis Warna Coklat	98
Lampiran 12. Hasil Kruskall-Wallis Warna Golden brown	99
Lampiran 13. Hasil Kruskall-Wallis Aroma Nutty	99
Lampiran 14. Hasil Kruskall-Wallis aroma spices	100
Lampiran 15. Hasil Kruskall-Wallis aroma gurih	101
Lampiran 16. Hasil Kruskall-Wallis aroma fried	101
Lampiran 17. Hasil Kruskall-Wallis aroma oily	102
Lampiran 18. Hasil Kruskall-Wallis tekstur crispy	103
Lampiran 19. Hasil Kruskall-Wallis tekstur crunchy	103
Lampiran 20. Hasil Kruskall-Wallis rasa gurih	104
Lampiran 21. Hasil Kruskall-Wallis rasa asin	105
Lampiran 22. Hasil Kruskall-Wallis rasa spices	105
Lampiran 23. Hasil Kruskall-Wallis rasa nutty	106
Lampiran 24. Hasil Kruskall-Wallis rasa manis	107
Lampiran 25. Hasil Kruskall-Wallis rasa fried	107
Lampiran 26. Hasil Kruskall-Wallis rasa spicy	108
Lampiran 27. Hasil Kruskall-Wallis mouthfeel throat irritation	109
Lampiran 28. Hasil Kruskall-Wallis mouthfeel oily	109
Lampiran 29. Hasil Kruskall-Wallis aftertaste spicy	110
Lampiran 30. Hasil Kruskall-Wallis aftertaste bitter	111
Lampiran 31. Hasil Kruskall-Wallis aftertaste gurih	111
Lampiran 32. Hasil Kruskall-Wallis aftertaste oily	112
Lampiran 33. Hasil Kruskall-Wallis aftertaste manis	113
Lampiran 34. Hasil Kruskall-Wallis aftertaste asin	113
Lampiran 35. Data Principal Component Analysis	114
Lampiran 38. Data Preference Mapping	116
Lampiran 39. Dokumentasi	117