

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL.....	4
DAFTAR GAMBAR	5
BAB I PENDAHULUAN.....	8
1.1 Latar Belakang	8
1.2 Rumusan Masalah	12
1.3 Tujuan Penelitian.....	13
1.4 Manfaat Penelitian.....	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1 Tinjauan Pustaka	14
2.1.1 Generasi Z	14
2.1.2 Minuman Tradisional	17
2.1.3 Jamu sebagai Minuman Fungsional	18
2.1.4 Beras Kencur.....	22
2.1.5 Motivasi Konsumen dalam Mengonsumsi Produk Pangan	26
2.1.6 Individu <i>Food Neophobic</i> dan <i>Food Neophilic</i>	27
2.1.7 Kuesioner Analisis Konsumsi Produk Pangan.....	30
2.1.8 Pengujian Sensoris	33
2.1.9 Pengaruh Guar Gum sebagai Bahan Pengental dan Penstabil pada Minuman.....	41
2.1.10 Korelasi Tekstur Minuman dengan Penerimaan Konsumen.....	42
2.2 Landasan Teori	43
2.3 Hipotesis	44
BAB III METODE PENELITIAN	46
3.1 Alat dan Bahan Penelitian	46

3.1.1	Alat.....	46
3.1.2	Bahan.....	46
3.2	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	47
3.3	Tahapan Penelitian	47
3.3.1	Pengumpulan Data dengan Survei	48
3.3.2	Pembuatan Jamu Beras Kencur dengan Variasi Konsentrasi Pengental.....	52
3.3.3	Pengujian Sifat Fisik	54
3.3.4	Pengujian Sensoris	56
3.4	Variabel Penelitian	59
3.4.1	Variabel Bebas	59
3.4.2	Variabel Terikat	59
3.5	Rancangan Penelitian	60
3.5.1	Pengumpulan Data dengan Survei	60
3.5.2	Pembuatan Jamu Beras Kencur dengan Variasi Konsentrasi Pengental.....	61
3.5.3	Pengujian Sifat Fisik	61
3.5.4	Pengujian Sensoris	62
3.6	Analisa Statistik.....	64
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		72
4.1	Analisis <i>Socio-demographic</i> Generasi Z dalam Mengonsumsi Produk Beras Kencur	72
4.1.1	Profil Demografi Responden.....	72
4.1.1	<i>Food Neophobia Test Tool</i> (FNNTT)	74
4.1.2	<i>Food Choice Questionnaire</i> (FCQ).....	84
4.1.3	Hubungan Perilaku <i>Food Neophobic</i> dan <i>Food Choice Motives</i> Generasi Z terhadap Beras Kencur	90
4.2	Karakteristik Fisik Jamu Beras Kencur Tradisional dan Modifikasi	95
4.2.1	Viskositas	96
4.2.2	Total Padatan Terlarut.....	98
4.2.3	Korelasi antara Viskositas dengan Total Padatan Terlarut	99
4.3	Karakteristik Sensoris Jamu Beras Kencur Tradisional dan Modifikasi	101

4.3.1	Sifat Hedonik	104
4.3.2	Profil Intensitas Atribut Sensoris	106
4.3.3	Sifat Emo-Sensoris	113
4.3.4	Sifat Kolatif	115
4.3.5	Hubungan Perilaku <i>Food Neophobic</i> dengan Karakteristik Sensoris	118
BAB V KESIMPULAN		124
5.1	Kesimpulan	124
5.2	Saran	125
DAFTAR PUSTAKA		127
LAMPIRAN.....		148

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Pernyataan pada <i>Food Neophobia Test Tool</i>	24
Tabel 2.2	Pernyataan pada <i>Food Choice Questionnaire</i>	25
Tabel 2.3	Klasifikasi Emosi yang Dapat Timbul pada Konsumen	30
Tabel 3.1	Jadwal Penelitian.....	40
Tabel 3.2	Daftar Pernyataan Kuesioner <i>Food Neophobia Test Tool</i> (FNNT)...	42
Tabel 3.3	Daftar Pernyataan Kuesioner <i>Food Choice Questionnaire</i> (FCQ) ...	43
Tabel 3.4	Atribut Sensoris.....	50
Tabel 3.5	Pernyataan Emosi dan Kolatif Panelis	51
Tabel 3.6	Formulasi Jamu Beras Kencur dalam 1 Liter.....	54
Tabel 3.7	Matriks Data Primer Pengujian Sifat Fisik	55
Tabel 3.8	<i>Layout</i> Pengujian Sifat Fisik	55
Tabel 3.9	<i>Layout</i> Pengujian Sensoris	56
Tabel 4.1	Profil Demografis Responden Penelitian Tahapan Survey	65
Tabel 4.2	Nilai <i>Loading</i> , Rata-rata, dan Standar Deviasi Antar Item FNNT yang Diujikan pada Generasi Z.....	71
Tabel 4.3	Hubungan <i>Socio-demographic</i> dengan Perilaku <i>Food Neophobic</i> ...	73
Tabel 4.4	Pengelompokkan Jumlah Responden Berdasarkan Profil Demografi yang Memiliki Hubungan Signifikan dengan Perilaku <i>Food Neophobic</i>	76
Tabel 4.5	Faktor yang Memotivasi Konsumsi Beras Kencur pada Generasi Z	78
Tabel 4.6	Korelasi Perilaku <i>Food Neophobic</i> terhadap <i>Food Choice Motives</i> Generasi Z terhadap Beras Kencur	83
Tabel 4.7	Karakteristik Fisik Beras Kencur Tradisional dan Modifikasi	88
Tabel 4.8	Profil Demografis Responden Penelitian Tahapan Pengujian Karakteristik Sensoris	94
Tabel 4.9	Pengklasifikasian Panelis Berdasarkan Tingkat <i>Food Neophobic</i>	96
Tabel 4.10	Atribut Sensoris Lain yang Muncul pada Beras Kencur.....	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Tahapan Penelitian	41
Gambar 3.2	Diagram Alir Pembuatan Beras Kencur dengan Variasi Konsentrasi Pengental	46
Gambar 3.3	Prosedur Analisa Statistik.....	63
Gambar 4.1	Ranking Faktor yang Memotivasi Generasi Z dalam Mengonsumsi Beras Kencur.....	80
Gambar 4.2	Grafik Biplot Analisis Hubungan Perilaku <i>Food Neophobic</i> dan <i>Food Choice Motives</i> Generasi Z terhadap Beras Kencur.....	86
Gambar 4.3	Penerimaan Kesukaan Panelis terhadap Beras Kencur dengan Penambahan Guar Gum.....	97
Gambar 4.4	Pengaruh Penambahan Guar Gum terhadap Profil Intensitas Atribut Sensoris Beras Kencur	99
Gambar 4.5	Pengaruh Penambahan Guar Gum terhadap Sifat Emo-Sensoris Beras Kencur	106
Gambar 4.6	Pengaruh Penambahan Guar Gum terhadap Sifat Kolatif Beras Kencur	108
Gambar 4.7	Grafik Biplot Analisis <i>Principal Component Analysis</i> (PCA) pada Atribut Karakteristik Sensoris Beras Kencur.....	111
Gambar 4.8	Grafik Biplot Analisis <i>Principal Component Analysis</i> (PCA) Pengaruh Perilaku <i>Food Neophobic</i> Generasi Z terhadap Atribut Karakteristik Sensoris Beras Kencur	113