

PAPER NAME

**PROYEK AKHIR PRENGKI FIRNANDO (20
20030047).docx**

AUTHOR

Prengki Firnando

WORD COUNT

6587 Words

CHARACTER COUNT

40292 Characters

PAGE COUNT

63 Pages

FILE SIZE

1.8MB

SUBMISSION DATE

Jan 22, 2024 9:35 AM GMT+7

REPORT DATE

Jan 22, 2024 9:37 AM GMT+7

● **45% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

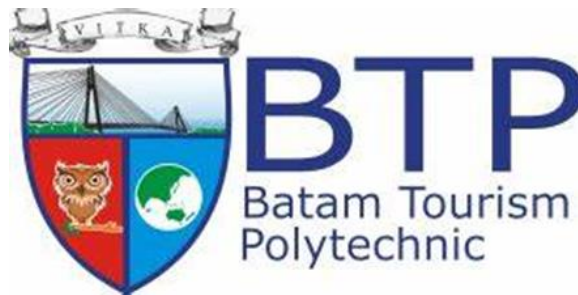
- 41% Internet database
- 16% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 25% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 15 words)
- Manually excluded sources

**PERSEPSI STAFF SWISS-BELHOTEL HARBOUR BAY BATAM
TERHADAP CITARASA MASAKAN LEMA²⁰
(MAKANAN TRADISIONAL SUKU REJANG, BENGKULU)**

PROYEK AKHIR



**OLEH
PRENGKI FIRNANDO
NIM: 2020030047**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024**



**PERSEPSI STAFF SWISS-BELHOTEL HARBOUR BAY BATAM
TERHADAP CITARASA MAKANAN LEMA
(MASAKAN TRADISIONAL SUKU REJANG, BENGKULU)**

38

PROYEK AKHIR

Diajukan Kepada
Politeknik pariwisata Batam
Untuk memenuhi salah satu persyaratan
Dalam menyelesaikan program Diploma IV
Manajemen Kuliner

OLEH
PRENGKI FIRNANDO
NIM.2020030047

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
2024

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

54

proyek akhir oleh Prengki Firnando ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujinkan.

Batam, 20 Januari 2024
Pembimbing,

Eva Amalia, S.H.,M.Si
NIDN. 1002036801

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Penelitian ini yang berjudul “Persepsi staff Swiss-Belhotel terhadap Citarasa makanan Lema (masakan tradisional suku rejang, Bengkulu)” diajukan sebagai tugas akhir dan dinyatakan telah mendapat persetujuan sebagai tugas akhir.

Dewan penguji

Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc
NIDN. 0514028801

Rosie Oktavia P.R, Se., MM.Par
NIDN. 1007109204

Eva Amalia, S.H.,M.Si
NIDN. 1002036801

51
Mengesahkan,
Direktur

Mengetahui,
Ketua Program Studi

M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.pd., CHA
NIDN.3830046701

Rosie Oktavia P.R, Se., MM.Par
NIDN.1007109204

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prengki Firnando

NIM : 2020030047

Program Studi : Manajemen kuliner

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa proyek akhir ini yang saya tulis adalah tulisan dari saya sendiri dan tidak melakukan plagiasi baik keseluruhan maupun sebagian.

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi baik secara keseluruhan maupun Sebagian, maka saya bersedia menerima sanksi atass perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Batam, 20 Januari 2024

Yang membuat pernyataan

Prengki Firnando

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui persepsi staff Swiss-Belhotel Harbour Bay terhadap Citarasa makanan Lema (masakan tradisional suku rejang, Bengkulu). Jenis penelitian adalah deskriptif dengan sampel sebanyak 20 sampel staff swiss-belhotel Harbour Bay. Penetapan sampel menggunakan *purposive sampling*. Instrumen penelitian menggunakan angket tertutup. Teknik analisis data menggunakan deskriptif kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa: Persepsi staff swiss-bel hotel Harbour Bay berpengaruh positif terhadap citarasa makanan Lema.

Kata kunci: Persepsi, Citarasa, Lema

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the perception of Swiss-Belhotel Harbor Bay staff regarding the taste of Lema food (traditional cuisine of the Rejang tribe, Bengkulu). The type of research is descriptive with a sample of 20 Swiss-Belhotel Harbor Bay staff. The sample was determined using purposive sampling. The research instrument used a closed questionnaire. The data analysis technique uses quantitative descriptive. Based on the research results, it was concluded that: The perception of the Swiss-Bel Harbor Bay Hotel staff has a positive influence on the taste of Lema food.

Keywords: Perception, Taste, Lema

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia, rahmat dan hidayah yang diberikan. Sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul “PERSEPSI STAFF SWISS-BELHOTEL HARBOURBAY BATAM TERHADAP MAKANAN LEMA (MASAKAN TRADISIONAL SUKU REJANG, BENGKULU) ”. proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Manajemen Kuliner di Politeknik

Pariwisata Batam.

Penulis menyadari bahwa selesainya proyek akhir ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak yang terus memberikan semangat dan bimbingan serta saran. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya dan penghargaan yang setinggi – tingginya kepada yang terhormat :

1. Bapak M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ms. Rosie Oktavia P.R, M.M.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Ibu Eva Amalia, S.H., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang selalu memberikan saran dan arahan selama proses penyusunan proyek akhir ini.
4. Seluruh dosen Manajemen Kuliner beserta seluruh jajaran staff akademik di Politeknik Pariwisata Batam

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan proyek akhir ini agar menjadi lebih baik.

Semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi motivasi bagi temanteman dalam menyusun penelitian berikutnya. Semoga segala bantuan yang telah diberikan segala pihak baik moral maupun material menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan baik dari Tuhan Yang Maha Esa.

Batam, 20 Januari 2024

Prengki Firnando

DAFTAR ISI

PERSEPSI STAFF SWISS-BELHOTEL HARBOUR BAY BATAM TERHADAP CITARASA MASAKAN LEMA	i
PERSEPSI STAFF SWISS-BELHOTEL HARBOUR BAY BATAM TERHADAP CITARASA MAKANAN LEMA.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Batasan Masalah.....	4
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Institusi.....	4
2. Bagi Mahasiswa	5
3. Bagi Masyarakat.....	5
1.6. Definisi istilah.....	5
1.6.1. Persepsi	5
1.6.2. Citarasa.....	6
1.6.3. Lema	6
BAB II.	8
2.1. Teori Persepsi	8
2.1.1. Definisi Persepsi	8
2.2. Teori Citarasa	9
2.2.1. Definisi Citarasa	9
2.2.2. Indikator Citarasa	9

2.4. Kajian Empiris	10
2.5. Kerangka Berpikir	16
Gambar 1. Kerangka Berpikir	16
2.6. Hipotesis.....	17
BAB III.....	18
3.1. Desain Penelitian.....	18
3.2. Populasi dan Sampel	18
3.2.1 .Populasi	18
3.2.2. Sampel.....	19
3.3. Operasional Variabel	20
3.4. Metode Pengumpulan Data	21
3.4.1. Angket	21
3.5. Teknik Analisis Data	22
3.5.1. Analisis Uji Hedonik.....	23
3.6. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
BAB IV	24
4.1. Hasil Penelitian	24
4.1.1. Hasil Uji Hedonik Rasa.....	24
4.1.2. Hasil Uji Hedonik Warna	29
4.1.3. Hasil Uji Hedonik Tekstur	33
4.1.4. Hasil Uji Hedonik Warna	37
BAB V.....	41
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42

DAFTAR TABEL

Table 1 Ketentuan Skor.....	23
-----------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 : Proses fermentasi lema	7
Gambar 1 : Proses fermentasi lema	7
Gambar 3 CBHB Team Building 2023	19

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

(Kurniawati et al., 2022)³⁴ Rebung adalah tunas atau anakan yang masih muda yang tumbuh dari akar bambu. Rebung juga disebut sebagai bambu muda. Rebung termasuk sayuran yang disukai banyak orang. Produksi rebung di Indonesia juga sangat melimpah.¹⁰ Rebung biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk sayuran. Akan tetapi, terdapat beberapa olahan dari rebung yaitu tepung rebung yang bisa dibuat menjadi produk donat, mie basah, nugget, dan stik rebung.(Di & Rejang, 2023)

¹ Suku Rejang merupakan salah satu suku tertua di Sumatera yang berada di Provinsi Bengkulu dan tersebar di lima kabupaten yaitu di Kabupaten Rejang Lebong, Kabupaten Lebong, Kabupaten Kepahiang, Kabupaten Bengkulu Tengah, dan Kabupaten Bengkulu Utara(Satria Utama et al., 2023)

² Lema merupakan makanan fermentasi tradisional suku Rejang yang terbuat dari rebung yang dicincang-cincang dan dicampur dengan ikan air tawar. Produk pangan fermentasi seringkali memanfaatkan aktivitas mikroba Bakteri Asam Laktat (BAL). Oleh karena itu, kegiatan ini menjadikan² rebung fermentasi diminati masyarakat karena dapat menambah citarasa, mempunyai aroma yang khas, mengubah tekstur dan menciptakan bioavailabilitas karbohidrat yang baik untuk menjaga kesehatan. BAL juga dapat menjaga keseimbangan mikrobiota saluran cerna dan mempunyai potensi yang baik sebagai probiotik.(Okticah, 2021)⁴⁰ Bakteri asam laktat dikenal dengan sebutan food grade microorganism. Bakteri ini

dikategorikan sebagai mikroorganisme generally recognized as safe (GRAS), yaitu mikroorganisme yang tidak memiliki risiko terhadap kesehatan.(Naulandari et al., 2022)¹ Lemea umumnya diolah menjadi sambal lemea yang pedas sebagai lauk pauk pendamping nasi. Perpaduan rasa dan aroma khas lemea dengan sambal cabai dan bumbu lainnya dapat membangkitkan dan meningkatkan selera makan.(Satria Utama et al., 2023)

Senyawa antioksidan, potasium, dan kaya serat yang terdapat pada rebung dapat membantu menurunkan kolesterol dan tekanan darah (hipertensi). Semua antioksidan yang terdapat pada rebung²⁵ termasuk dalam jenis phycosterin. Antioksidan jenis ini membantu menurunkan kadar kolesterol jahat dalam tubuh tanpa mengurangi jumlah kolesterol baik. Antioksidan yang ditemukan dalam rebung juga melindungi sel dari kerusakan. kandungan protein di dalamnya juga membantu menjaga kesehatan sel. Selain itu, kandungan potasium dan serat pada rebung juga dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Kadar kalium juga mengurangi tekanan pada aliran darah, sehingga menurunkan tekanan darah di jantung, menjaganya tetap sehat dan mengurangi risiko serangan jantung dan stroke. Rebung memiliki banyak manfaat, namun masih sedikit orang yang mengetahui dan mengkonsumsinya, serta kurangnya informasi ilmiah mengenai kegunaannya pada manusia (Dan & Darah, 2020)

Batam adalah salah satu kota industri dengan pertumbuhan tercepat di Indonesia. Pertumbuhan ini tidak hanya berdampak pada sektor industri dan perekonomian, namun juga sektor pariwisata dan perhotelan. Seiring dengan

perkembangan tersebut terdapat banyak jenis kuliner yang dijual penggiat kuliner dibatam

Sebagaimana pengamatan peneliti secara langsung terhadap beberapa pusat kuliner dibatam seperti Fanindo Sanctuary Garden, restoran seafood piayu laut, kampung melayu barelang, A2 foodcourt, nagoya foodcourt dan mega legenda 2 yang dilakukan secara berkala mulai dari bulan september sampai dengan oktober 2023 terlihat bahwa mereka tidak menyediakan makanan Lema. Hal ini berarti variasi kuliner Lema berbahan dasar rebung tidak dikenal dibatam.

Penelitian ini sebagai salah satu upaya penulis untuk melihat persepsi tingkat kesukaan panelis terhadap citarasa masakan Lema, penelitian ini dilakukan di Swiss-belhotel Harbour Bay dengan sampel sebanyak 20 panelis.

³ Swiss-belhotel Harbour Bay adalah hotel internasional dengan bintang 4 dan merupakan salah satu franchise hotel dari Swiss-belhotel International yang berpusat di Hongkong. Swiss-Belhotel International didirikan pada tahun 1987 oleh Peter Gautschi lalu pada tahun 1990 Gavin Faull dan James Tam membeli Swiss-Belhotel International. Dengan 7 senses yang dimiliki oleh Swiss-belhotel International, Swiss-belhotel International pun berkembang dengan pesat di berbagai negara. Swiss-belhotel Harbour Bay adalah salah satu dari hotel yang dibawah manajemen Swiss-belhotel International. Swiss-belhotel Harbour Bay berdiri sejak 19 Januari 2013. Swiss-belhotel Harbour Bay terletak di Harbour Bay Complex, Jalan Duyung, Sei Jodoh, Batu Ampar, Batam. Selain itu Swiss-belhotel Harbour Bay memiliki kemudahan akses ke berbagai tempat hiburan dan rekreasi serta beragam wisata kuliner khas Batam. Hotel ini dapat dicapai hanya dengan 30

menit dari Bandara Hang Nadim Batam, 5 menit dari Harbour Bay Ferry Terminal dan 35 menit dari Negara tetangga kita yaitu Singapura.

1.2.Batasan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka batasan masalah pada penelitian ini meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur pada makanan lema.

1.3.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur pada makanan lema?

1.4.Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka peneliti mempunyai tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur pada makanan lema.

1.5.Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi
Diharapkan dapat menambah informasi mengenai produk makanan dari olehan berbahan dasar rebung.

2. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan kampus untuk menyelesaikan tugas Proyek Akhir program studi D IV *Culinary Management* di Politeknik Pariwisata Batam. Dan juga sebagai referensi bagi peneliti untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai produk makanan berbahan dasar rebung.
2. Menambah variasi olahan rebung.
3. Memberikan motivasi kepada masyarakat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan rebung bambu.
4. Menjadikan hasil eksperimen sebagai peluang wirausaha.

1.6. Definisi istilah

1.6.1. Persepsi

Persepsi adalah kemampuan menafsirkan sesuatu, dimulai dengan membedakan, mengelompokkan, dan memusatkan perhatian pada objek tertentu. Persepsi ini bisa terjadi ketika kita menerima rangsangan dari luar yang dikenali oleh otak. Semua rangsangan dirasakan oleh panca indera, namun tidak semua mempunyai daya tarik yang sama dan mungkin dirasakan berbeda oleh orang yang berbeda. (Saputra et al., 2020)

1.6.2. ⁶Citarasa

Citarasa adalah sensasi yang timbul pada lidah terhadap makanan dan minuman yang disajikan. Citarasa dapat dilibatkan pada rasa, aroma, warna, dan tekstur pada suatu produk. Citarasa menjadi hal yang penting karena dapat mempengaruhi kepuasan pada pelanggan dan kualitas pada produk baik itu pada makanan ataupun minuman. Terkadang pangan tidak tersedia dalam bentuk yang menarik, meskipun nilai gizinya tinggi, yaitu mutu pangan sangat ditentukan oleh derajat kesukaan konsumen terhadap pangan. Secara umum, produsen multifungsi selalu berupaya menghasilkan produk berkualitas tinggi. Mutu pangan merupakan ciri-ciri umum pangan yang mempengaruhi konsumen. (Mutiara et al., 2020)

1.6.3. Lema

Lema ²merupakan makanan fermentasi tradisional suku Rejang yang terbuat dari rebung yang dicincang-cincang dan dicampur dengan ikan air tawar. Produk pangan fermentasi seringkali memanfaatkan aktivitas mikroba Bakteri Asam Laktat (BAL). Oleh karena itu, kegiatan ini menjadikan ²rebung fermentasi diminati masyarakat karena dapat menambah citarasa, mempunyai aroma yang khas, mengubah tekstur dan menciptakan bioavailabilitas karbohidrat yang baik untuk menjaga kesehatan. BAL juga dapat menjaga keseimbangan mikrobiota saluran cerna dan mempunyai potensi yang baik sebagai probiotik. (Okticah, 2021)

Cara membuat Lema :

Persiapan bahan baku rebung dimulai dari pengupasan terlebih dahulu lalu dicuci hingga bersih, selanjutnya rebung dicacah atau dipotong dadu kecil – kecil. Rebung yang telah dipotong dadu dicampur dengan ikan sungai atau ikan laut yang telah dibersihkan dalam jumlah tertentu lalu difermentasi beberapa hari. Wadah fermentasi lemea yang biasa digunakan adalah tabung bambu dan toples plastik. Proses fermentasi lemea dilakukan secara anaerobik yaitu dengan cara menutup rapat wadah fermentasi sehingga keberadaan udara menjadi terbatas.

Gambar 1 : Proses fermentasi lema



Sumber 2 : Dokumentasi penulis 2023

BAB II.

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Teori Persepsi

2.1.1. Definisi Persepsi

Persepsi adalah kemampuan menafsirkan sesuatu, dimulai dengan membedakan, mengelompokkan, dan memusatkan perhatian pada objek tertentu. Persepsi ini bisa terjadi ketika kita menerima rangsangan dari luar yang dikenali oleh otak. Semua rangsangan dirasakan oleh panca indera, namun tidak semua mempunyai daya tarik yang sama dan mungkin dirasakan berbeda oleh orang yang berbeda. (Saputra et al., 2020)

2.1.2. Indikator Persepsi

Indikator persepsi pada penelitian ini adalah tingkat kesukaan panelis terhadap citarasa makanan Lema, indikator tersebut berupa :

1. Sangat Suka
2. Suka
3. Cukup Suka
4. Kurang Suka
5. Tidak Suka

2.2. Teori Citarasa

2.2.1. Definisi Citarasa

Citarasa adalah indra perasa yang dialami seseorang saat menelan makanan atau minuman. Rasa dikategorikan ke dalam berbagai aspek makanan dan minuman, seperti rasa, aroma, tekstur, warna, asam, manis, dan rasa. Rasa adalah cara kita membedakan makanan dan minuman yang berbeda dalam hal tersebut. (Mutiara et al., 2020)

2.2.2. Indikator Citarasa

5 indikator yang akan digunakan untuk mengukur citarasa pada suatu produk (Zulfa et al., 2022), yaitu:

a. Rasa

Rasa merupakan sebuah respon dari indera perasa yang mengirimkan sinyal ke otak. Sinyal tersebut akhirnya diterjemahkan menjadi golongan rasa yaitu, asin, asam, manis ataupun pahit. Rasa nyata pada *Lema* adalah A s a m dan gurih.

b. Aroma

Aroma merupakan sebuah bau yang timbul oleh berbagai macam reaksi kimia yang tercium oleh syaraf olfaktori di dalam rongga hidung (Negara dkk, 2016). Arom juga merupakan reaksi dari suatu masakan. Aroma nyata dari *Lema* adalah harum dan kecut yang dihasilkan oleh fermentasi rebung.

c. Warna

Warna merupakan bentuk visual dari suatu benda yang dapat langsung dinilai menggunakan indera penglihatan. Warna dapat mewakili karakteristik sebuah benda. Warna pada *Lema* adalah Merah terang seperti

sambal pada umumnya.

d. Tekstur

Tekstur adalah sifat permukaan yang terdiri dari kasar, halus, licin, renyah, lunak dan sebagainya. Setiap bahan memiliki tekstur masing-masing yang dapat mewakili suatu benda. Tekstur dari *Lema* adalah lembut/lunak.

2.4. Kajian Empiris

Data penelitian terdahulu yang relevan pada penelitian kali ini :

Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Fokus Penelitian	Persamaan	Perbedaan
(Saputra et al., 2020)	PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP PELAKSANAAN PEMBELAJARAN OPERASIONAL TATA BOGA	(1) Berdasarkan persepsi mahasiswa, konstruksi materi telah sesuai dengan kebutuhan dan bermanfaat untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa, meskipun ada beberapa materi yang cukup sulit untuk dipahami; dan (2) Kompetensi dosen pengampu mata kuliah Operasional Tata Boga sangat baik dan dapat dikategorikan sebagai seorang dosen profesional, namun tetap harus ada perbaikan atau peningkatan pada beberapa aspek.	mengetahui persepsi mahasiswa terhadap mata kuliah pembelajaran Operasional Tata Boga terkait materi perkuliahan dan kompetensi dosen (pedagogik, profesional, kepribadian, dan sosial).	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu untuk mengetahui persepsi	Perbedaan penelitian ini adalah persepsi mahasiswa terhadap pelaksanaan pembelajaran operasional tata boga, sedangkan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap cita rasa makanan Lema

(Keputusan & Mc, 2023)	PENGARUH PRODUK VARIETY, BRAND IMAGE DAN CITARASA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN MC'DONALDS (STUDI PADA MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNISMA MALANG)	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan responden memilih sangat setuju bahwa Produk Variety dan Cita Rasa memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian pada Mc'donalds. Selain variabel Produk Variety dan Cita Rasa, variabel Brand Image memiliki nilai yang rendah sehingga tidak berpengaruh secara signifikan terhadap keputusan pembelian pada Mc'donalds.	Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui Pengaruh produk variety, brand image dan citarasa terhadap keputusan pembelian.	Penelitian ini memiliki persamaan karena menjadikan citarasa sebagai fokus penelitian	Perbedaan penelitian ini adalah produk yang diteliti yaitu citarasa Lema
(Okticah, 2021)	PENGARUH VARIASI JENIS REBUNG DAN IKAN TERHADAP KANDUNGAN BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) PADA MAKANAN FERMENTASI REBUNG	pengaruh variasi jenis rebung dan ikan terhadap total BAL pada makanan fermentasi (Lemea).	Kandungan Bakteri Asam Laktat yang dihasilkan dari variasi jenis rebung yang digunakan untuk membuat lema	Penelitian ini memiliki persamaan karena menjadikan rebung sebagai bahan penelitian	Perbedaan penelitian ini adalah hasil akhir produk lema ditambahkan rempah untuk melihat perbandingan tingkat kesukaan panelis terhadap lema

(Pratomo et al., 2020)	PROFIL FERMENTASI IKAN MUJAIR (<i>Oreochromis mossambicus</i>) DENGAN PENAMBAHAN NaCl	32 konsentrasi NaCl 25 g/100mL merupakan konsentrasi terbaik pada fermentasi ikan dengan nilai suhu 31 °C, kadar pH 5, dengan jumlah mikroorganisme tertinggi sebanyak $4,8 \times 10^6$ CFU/mL, kandungan asam 1,12% dan uji organoleptik dengan skor tertinggi dibandingkan dengan dua perlakuan lainnya.	menganalisis pengaruh NaCl terhadap profil fermentasi ikan mujair.	Persamaan penelitian ini adalah sama-sama menggunakan ikan mujair sebagai bahan untuk fermentasi	Perbedaan penelitian ini adalah variabel penelitian yaitu penambahan NaCl, sedangkan variabel penelitian peneliti adalah menambahkan rebung.
(Kurnia et al., 2020)	26 ISOLASI DAN IDENTIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT DARI MAKANAN TRADISIONAL SUKU REJANG DI PROVINSI BENGKULU: "LEMEA"	Hasil identifikasi isolat bakteri asam laktat pada "lemea" yang diproduksi di industri rumahan di Desa Daspetah Kecamatan Ujan Mas Kabupaten Kepahiang diperoleh dua isolat bakteri asam laktat dengan kode isolat LK1 dan LK2 yang memiliki bentuk kokus, gram positif, yang diduga kedalam genus <i>Leuconostoc</i> 2.	menentukan genus bakteri asam laktat (BAL) pada "lemea" serta mengukur aktivitas isolat BAL dalam memproduksi asam laktat.	Persamaan dengan penelitian ini adalah membuat lema	Perbedaan penelitian ini adalah bakteri asam laktat, sedangkan peneliti menambahkan rempah untuk hasil akhir produk lema agartidak hanya asam namun lebih gurih.

(Dewi et al., 2012)	Pemilihan alat dan lama fermentasi pada proses pembuatan "Lamea" makanan tradisional Suku Rejang	4 1. Lama hari pada proses fermentasi lemea memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, Jumlah koloni mikroba, dan organoleptik pada lemea. 2. Wadah pada proses fermentasi lemea memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, Jumlah koloni mikroba, dan organoleptik pada lemea. 3. Hubungan antara lama hari dan wadah fermentasi pada proses fermentasi lemea menunjukkan penurunan sampai hari ke-3, dan menunjukkan peningkatan pada hari ke-7 lalu menunjukkan nilai yang hampir mendekati konstan sampai hari ke-15 terhadap sifat fisik, kimia, dan Jumlah koloni mikroba, dan pada sifat organoleptik lemea yang	mengetahui dan menjelaskan pengaruh lama hari' pengaruh wadah fermentasi dan hubungan antara waktu dan wadah fermentasi pada proses pembuatan Lemea terhadap sifat fisik, kimia, jumlah koloni mikroba dan organoleptik'	Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membuat produk lemea.	Perbedaan penelitian ini adalah lama hari fermentasi hingga 15 hari, sedangkan peneliti adalah 3 hari fermentasi
---------------------	--	---	--	---	--

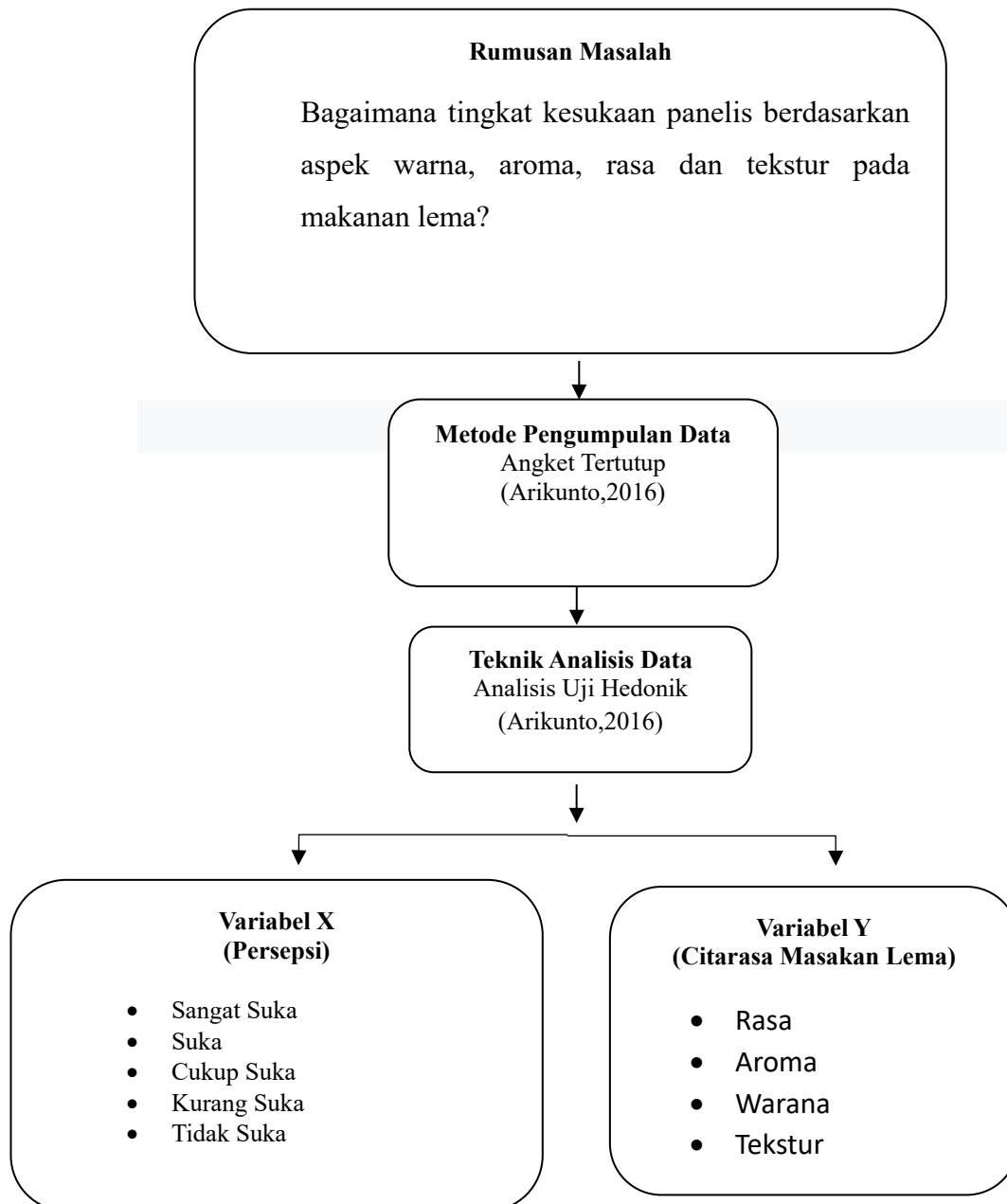
paling disukai oleh konsumen adalah lemea dengan waktu fermentasi 15 hari pada toples kaca..

(Dewi et al., 2014)	Pemetaan Industri “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu	30 Industri “Lemea” makanan tradisional suku Rejang hanya terdapat di lima kabupaten (Kabupaten Bengkulu Tengah, Kabupaten Bengkulu Utara, Kabupaten Kepahiang, Kabupaten Rejang Lebong dan Kabupaten Lebong Selatan. Jenis bahan baku yang digunakan industry kecil Lemea makanan tradisional suku Rejang sangat ditentukan oleh lokasi industry tersebut.	Makanan bebas gluten.	Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membuat produk lema.	Perbedaan penelitian ini adalah pemetaan produk lema di provinsi bengkulu, sedangkan peneliti adalah mencoba untuk mengenalkan produk lema di batam melalui panelis yang ada di hotel batam.
---------------------	--	--	-----------------------	--	--

(Okfrianti et al., 2021)	The Potencial of Bamboo Shoot for Health	Rebung bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung senyawa menuntut ilmu dan memahami tentang proses pembuatan review literatur. 1 alkaloid mampu menurunkan kadar gula darah, mencegah obesitas, obat antiepilepsi. Rebung hasil fermentasi juga mengandung BAL sebagai sumber bakteri probiotik.	mengidentifikasi 1 manfaat rebung pada dunia kesehatan untuk mencegah peningkatan gula darah, peningkatan obesitas, peningkatan tekanan darah, peningkatan kadar asam urat..	Persamaan penelitian ini adalah sama sama menggunakan rebung sebagai bahan utama penelitian	Perbedaan penelitian ini adalah fokus penelitian terhadap manfaat rebung bagi kesehatan, sedangkan peneliti berfokus kepada tingkat kesukaan panelis terhadap hasil akhir fermentasi rebung.
--------------------------	--	--	---	--	---

2.5. Kerangka Berpikir

Gambar 1. Kerangka Berpikir



Sumber: Hasil Olahan Penulis (2023)

2.6. Hipotesis

Hipotesis adalah dugaan yang kemungkinan kebenarannya sangat kecil.

Hipotesis harus dibuktikan dengan mengumpulkan data dan faktanya akan diuji kembali., Hipotesis yang dapat penulis rumuskan dalam penelitian ini adalah :

Ha : Adanya pengaruh positif terhadap citarasa lema.

Ho : Tidak adanya pengaruh positif terhadap citarasa lema.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian

(Prof.Dr.Sugiyono, 2016a)⁴⁵ Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, Metode penelitian yang berlandaskan filsafat positivisme digunakan untuk mempelajari populasi atau sampel tertentu, alat penelitian, analisis data kuantitatif/statistik digunakan untuk pengumpulan data, dan pengujian hipotesis yang telah ditentukan.

Dalam penelitian ini, Rumusan masalah⁴⁹ yang digunakan adalah Asosiatif. Rumusan masalah asosiatif adalah suatu rumusan masalah penelitian yang bersifat menanyakan hubungan antara dua variabel atau lebih. Dalam penelitian ini untuk membahas Persepsi Staff Swiss-belhotel Harbour Bay (Variabel independent) terhadap Citarasa (Variabel dependen) Masakan Lema.

3.2. Populasi dan Sampel

3.2.1 .Populasi

(Prof.Dr.Sugiyono, 2016b)³⁷ Menurut Sugiyono, populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek dengan kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Dalam penelitian ini, populasi adalah Staff swiss-behotel Harbour Baya Batam.

Gambar 3 CBHB Team Building 2023

SBHB Team Building - 27 November 2023					SBHB Team Building - 28 November 2023				
No	Department	Name	DoB	NIK	No	Department	Name	DoB	NIK
1	AC	Novianti	18-Dec-94	1404105812940001	1	AC	Sisca Gemini	23-May-96	2171066305969001
2	AC	Diana Tifani	10-Feb-94	2171025002949002	2	AC	Nabila Alifah Arse	11-Aug-00	2171125108009006
3	AC	Muhammad Wahyu Khoirul Rizal	20-May-98	2171072005969001	3	AC	Tedi Efendi	12-Dec-70	3603121212700020
4	AC	Taufik Hidayat	30-Sep-84	2171033009840005	4	AC	Mohammad Johan Ferdiansya	11-Aug-93	2171061108939004
5	HR	Budi Alexander	26-May-95	1671042605950003	5	AC	Kevin	14-Nov-97	2171061411970001
6	HR	Raja Mhd Azuardi	10-Jun-96	2102031006960006	6	HR	Ulis Sri Handayani	2-Feb-01	2171044202010006
7	HR	Joko Saputra	31-Jul-87	1116073107870001	7	HR	Zulfikar	6-May-86	2171110605860006
8	HR	Andika	6-Oct-97	2171110610979007	8	HR	Bambang	6-Mar-93	2171060603930001
9	FO	Topan Maradika	11-Apr-92	3172021104920012	9	HR	Minarto	21-Feb-93	1608012102930001
10	FO	Aldit Patriot Haidar	15-Aug-94	3174061508941001	10	FO	Danang Aprianto	7-Apr-85	5103060704850003
11	FO	Christian Asael Suprpta	7-May-96	3671070705960003	11	FO	Reni Sapitri	1-Sep-87	2171094109879008
12	SM	Gilang Mukti Lestari	9-May-94	2171094905949002	12	FO	Esy Citra Belliya	14-Oct-96	2171035410960004
13	SM	Sylvia Cen	28-Nov-93	2171066811939002	13	FO	Dion Darmawan	19-Jun-99	2101071906990001
14	SM	Winny Elviany	4-Jul-89	1471054407890001	14	FO	Dudung Dulmajid	3-Dec-82	3208140312820003
15	SM	Hiromi Navisha Gumay	2-Mar-99	2101100504030003	15	SM	Cris Oktavianus Pakpahan	24-Dec-91	1371102412910003
16	SM	Rhesolianingrum Puspita Ekni	16-Apr-93	3311025604930003	16	SM	Romaulina Elita Damera	19-Apr-98	2171035904989002
17	FBP	Bernika Riana Sipayung	13-Sep-86	2171105309869004	17	SM	Muhammad Apriansyah	31-Dec-96	2171093112969002
18	FBP	Ridho Ramadhan	26-Mar-92	1471052603920001	18	SM	Yayan Saktyo Pancoro	15-Jan-89	2171111501890002
19	FBP	Dedy Yudha Utama	27-Jul-89	1271182707890002	19	FBP	Soh Lai Soon	7-Sep-78	A39369883
20	FBP	Jimmi Ricardo Tambunan	28-Sep-95	1277012809950001	20	FBP	Dairopi	7-Feb-79	2171110702799002
21	FBP	Darwin Parsaoran Siregar	15-Jul-91	1208121507910002	21	FBP	Rusmini	1-Apr-71	2171034104710004
22	FBP	Prengki Firmando	13-Sep-95	1708011309950001	22	FBP	Robiul Fauzi Saragih	13-Oct-89	1406111310890001
23	FBP	Miko Desrianto	19-Dec-92	1376030412950060	23	FBP	Suakmad	4-Jul-88	3324170407880002
24	FBP	Michelle Angella	15-Nov-99	2171105511990002	24	FBP	Ivan Mahmuda	4-Apr-90	2171090404900002
25	FBP	Bimo Nugroho	20-Dec-96	1403122012963821	25	FBP	Muhammad Iqbal Gani Daulay	8-Jul-97	1271100807970004
26	FBP	Bilhan	15-Sep-81	1404011507810002	26	FBP	Fara Ayudia Edipeni	18-Jun-01	2171095806019008
27	FBS	Deviana Ayuni Anggita Sari	24-Nov-98	3502166411980001	27	FBP	Welly Dozan	8-Apr-83	1404010804830003
28	FBS	Agus Solehudin	17-Aug-94	3174011708940002	28	FBP	Jum'ar	14-Apr-72	2171091404729017
29	FBS	Eko Ade Putra	13-Apr-92	2171061304929006	29	AG	Irin Enzelin	16-Jan-00	2171065601009007
30	FBS	Petrus Zega	19-Dec-97	2171091912979005	30	FBS	Andre Yoga Pranata	3-Apr-92	1371012304920009
31	FBS	Alpin Tanjung	27-Nov-99	1305172711990003	31	FBS	Monica Paradina Robiandi	17-Jun-96	2171035706960001
32	FBS	Riska Heryani	20-Mar-93	2101046003930001	32	FBS	Satrio Dewantoro	12-Dec-81	2171031212819018
33	HK	Jaka Ferdana	30-May-95	1572013005950001	33	FBS	Rivaldi	9-Apr-99	2101070904990005
34	HK	Siti Hajar	5-Feb-01	2171024502019002	34	HK	Putro Testianto	4-Aug-97	1608030408970002
35	HK	Muarif	11-Jun-91	1404101106910002	35	HK	Iswandi	24-Aug-94	3520092808940002
36	HK	Helmi Ramadhan	13-Jan-98	2171021301989002	36	HK	Robert Alexander	20-Dec-86	2101062012860003
37	HK	Husni Mubarak	22-Apr-98	3203210403990004	37	HK	Dori Kurniawan	7-Jan-00	1302040107020055
38	HK	Zulkarnain	20-Nov-76	2171112011769001	38	HK	Rachel Anju Sihombing	5-Jul-98	1271060605960003
39	ME	Lopernando Siregar	25-Sep-87	2171092509879005	39	HK	Mas Agung Bin Imam	22-Sep-97	3505222209970002
40	ME	Juni Hariyanto	24-Jun-92	1404152406920001	40	ME	Andri Yanto	5-May-79	2171030505799031
41	ME	Ali Usman	28-Sep-91	2171062809919004	41	ME	Joni Prasetyo	22-Sep-94	3521052209940001
42	ME	Trihono	15-Feb-96	3310061502960003	42	ME	Muchtar Subagiya	5-Mar-84	2171030503840002
43	ME	Miswandi	24-Mar-89	1404152403870002	43	ME	Bambang Suriandi	5-Nov-97	2171090511979003
44	ME	Afrizal	18-Mar-99	2171091803999001	44	ME	Masudin	6-Sep-82	3673010609820004
45	AG	Yenni Krisnawati Marpaung	2-Jan-83	2171034201839018	45	ME	Sri Gunawan	27-May-86	1223012705860003
					46	AG	Denny Jatnika	22-Jan-65	3374032201650003

Sumber: SBHB Team Building (2023)

3.2.2. Sampel

Menurut (Prasasti & Maisara, 2022)²⁷ Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu.

Pengambilan jumlah sampel akan menggunakan rumus *slovin*,⁵² berikut rumus *slovin* yang digunakan :

N

$$n = 1 + (N \cdot e)$$

Keterangan :

n : Jumlah sampel

N = Jumlah Populasi

e = *error level* (tingkat kesalahan 5%)

3.3. Operasional Variabel

(Prof.Dr.Sugiyono, 2016a) ²³ Pengertian operasional variabel menurut Sugiyono adalah sebagai berikut: “Segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya.” Operasionalisasi variabel diperlukan untuk menentukan jenis dan indikator dari variabel-variabel yang terkait dalam penelitian ini. Variabel-variabel yang akan diukur dalam penelitian ini yaitu:

1. Variabel Independen (Variabel bebas)

(Prof.Dr.Sugiyono, 2016a) Menurut Sugiyono ³¹ memberikan pengertian variabel independen sebagai berikut: “Variabel Independen dalam bahasa Indonesia sering disebut sebagai variabel bebas. Variabel bebas merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (terikat)”. Dalam penelitian ini variabel bebas yang akan diteliti adalah variabel X yaitu mengenai Persepsi staff swiss-belhotel Harbour Bay Batam.

2. Variabel Dependen (Variabel terikat)

(Prof.Dr.Sugiyono, 2016a)³³ Variabel dependen sering disebut sebagai variabel *output*, kriteria, konsekuen. Dalam bahasa Indonesia sering disebut sebagai variabel terikat. Variabel terikat merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas. Dalam penelitian ini variabel bebas yang akan diteliti adalah variabel Y yaitu mengenai Citarasa masakan Lema.

3.4. Metode Pengumpulan Data

Suatu penelitian harus memiliki data-data valid yang akan mendukung hasil penelitian. Dalam penelitian ini data-data dikumpulkan melalui pengisian format penilaian uji organoleptik yang terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik.

3.4.1. Angket

³⁵ Angket adalah daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang lain agar orang tersebut memberikan respon sesuai dengan permintaan pengguna (Arikunto, 2016). Orang yang memberikan respon disebut sebagai responder. Angket merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti mengetahui variable yang akan diukur. Angket dibagi menjadi 3 macam (Arikunto,2016) :

- ⁴⁴ a. Angket terbuka, adalah angket yang disajikan dalam bentuk sederhana sehingga responder akan memberikan penelitian sesuai dengan kehendak dan keadaan sebenarnya.
- b. Angket tertutup, adalah angket yang disajikan dalam bentuk sederhana sehingga responder akan memilih satu jawaban yang sudah

50
disediakan peneliti.

- c. Angket campuran, adalah gabungan dari angket terbuka dan angket tertutup yang membuat responder dapat memberikan jawaban diluar dari yang telah ditentukan peneliti.

Jenis angket dalam penelitian ini adalah angket tertutup. Responder akan memilih salah satu jawaban yang pilihannya telah disediakan oleh peneliti. Teknik ini digunakan sebagai metode pengumpulan data terkait dengan kualitas rasa, aroma, tekstur dan warna pada makanan Lema, serta tingkat kesukaan panelis terhadap produk tersebut.

Dalam penelitian ini digunakan panelis terlatih untuk menilai mutu produk dan tidak terlatih mengetahui tingkat kesukaan pada produk. Panelis terlatih dipilih karena telah melalui seleksi dan pelatihan khusus sehingga dapat mengetahui secara detail tentang produk yang akan di uji.

48 3.5. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari data dan menyusun data secara sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi yang selanjutnya akan dikategorikan sesuai dengan pola serta membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami (Sugiyono, 2016).

3.5.1. Analisis Uji Hedonik

Data uji hedonic dianalisis menggunakan SPSS 22

Ketentuan skor pada penilaian uji hedonik adalah angka 1 untuk nilai terendah dan angka 5 untuk nilai tertinggi. Berikut tabel ketentuan nilai uji hedonik:

Table 1 Ketentuan Skor

Kriteria	Skor
Sangat Suka	5
Suka	4
Cukup Suka	3
Kurang Suka	2
Tidak Suka	1

Sumber : olahan penulis 2023

3.6. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian ini di Swiss-belhotel Harbour Bay terletak di JL. Duyung Sei Jodoh, Sungai Jodoh, Kec. Batu Ampar, Kota Batam, Kepulauan Riau

2. Waktu

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan November sampai dengan Desember 2023

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian

4.1.1. Hasil Uji Hedonik Rasa

```
UNIANOVA Panelis BY Sampel Rasa
  /METHOD=SSTYPE(3)
  /INTERCEPT=INCLUDE
  /PLOT=PROFILE(Sampel Rasa Sampel*Rasa)
  /EMMEANS=TABLES(OVERALL)
  /EMMEANS=TABLES(Sampel) COMPARE ADJ(LSD)
  /EMMEANS=TABLES(Rasa) COMPARE ADJ(LSD)
  /PRINT=ETASQ HOMOGENEITY DESCRIPTIVE
  /CRITERIA=ALPHA(.05)
  /DESIGN=Sampel Rasa.
```

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Sampel	1		20
Rasa	3	Cukup Suka	1
	4	Suka	13
	5	Sangat Suka	6

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Rasa	Mean	Std. Deviation	N
1	Cukup Suka	3.00	.	1
	Suka	10.77	6.313	13
	Sangat Suka	11.17	5.037	6
	Total	10.50	5.916	20
Total	Cukup Suka	3.00	.	1
	Suka	10.77	6.313	13
	Sangat Suka	11.17	5.037	6
	Total	10.50	5.916	20

8

Levene's Test of Equality of Error Variances^a

Dependent Variable: Panelis

F	df1	df2	Sig.
1.471	2	17	.257

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Design: Intercept + Sampel + Rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Panelis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	59.859 ^a	2	29.929	.841	.449	.090
Intercept	500.003	1	500.003	14.046	.002	.452
Sampel	.000	0	.	.	.	.000
Rasa	59.859	2	29.929	.841	.449	.090
Error	605.141	17	35.597			
Total	2870.000	20				
Corrected Total	665.000	19				

11

a. R Squared = ,090 (Adjusted R Squared = -,017)

Estimated Marginal Means

1. Grand Mean

Dependent Variable: Panelis

Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
		Lower Bound	Upper Bound
8.312	2.218	3.633	12.991

2. Sampel

Estimates

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	8.312	2.218	3.633	12.991

Univariate Tests

Dependent Variable: Panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Contrast	.000	0	.	.	.	.000
Error	605.141	17	35.597			

The F tests the effect of Sampel. This test is based on the linearly independent pairwise comparisons among the estimated marginal means.

3. Rasa

Estimates

Dependent Variable: Panelis

Rasa	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Cukup Suka	3.000	5.966	-9.588	15.588
Suka	10.769	1.655	7.278	14.260
Sangat Suka	11.167	2.436	6.028	16.306

Pairwise Comparisons

Dependent Variable: Panelis

		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig. ^a	95% Confidence Interval for Difference ^a	
(I) Rasa	(J) Rasa				Lower Bound	Upper Bound
Cukup Suka	Suka	-7.769	6.192	.227	-20.832	5.294
	Sangat Suka	-8.167	6.444	.222	-21.763	5.430
Suka	Cukup Suka	7.769	6.192	.227	-5.294	20.832
	Sangat Suka	-.397	2.945	.894	-6.610	5.815
Sangat Suka	Cukup Suka	8.167	6.444	.222	-5.430	21.763
	Suka	.397	2.945	.894	-5.815	6.610

Based on estimated marginal means

a. Adjustment for multiple comparisons: Least Significant Difference (equivalent to no adjustments).

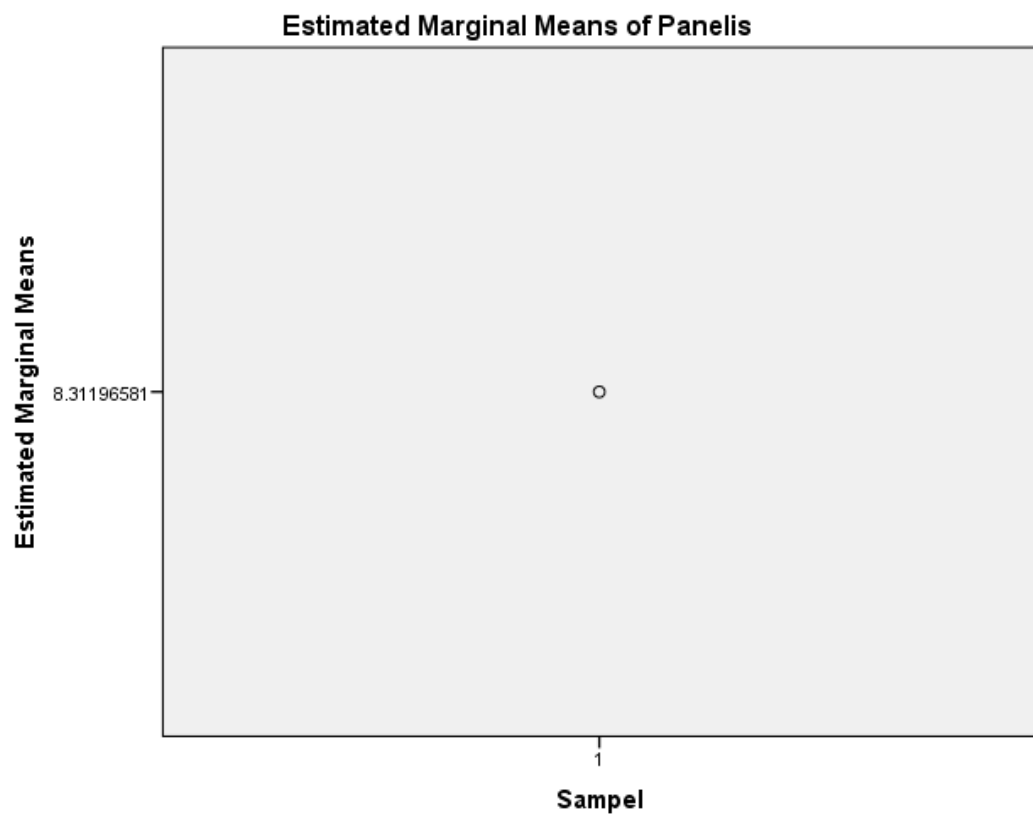
Univariate Tests

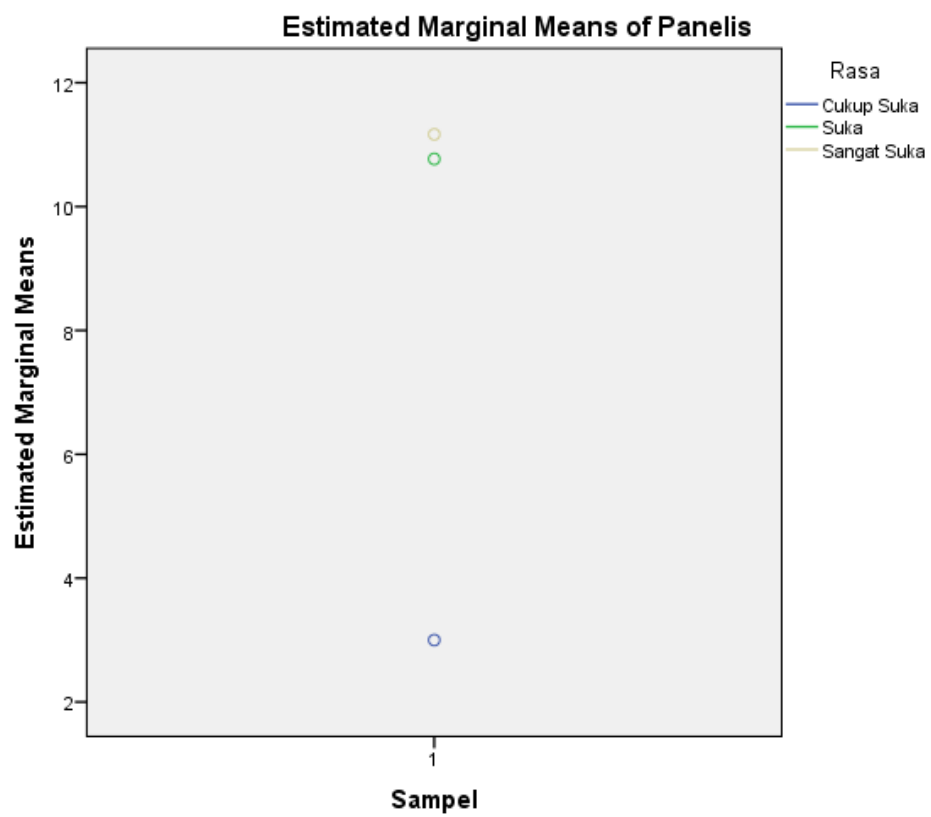
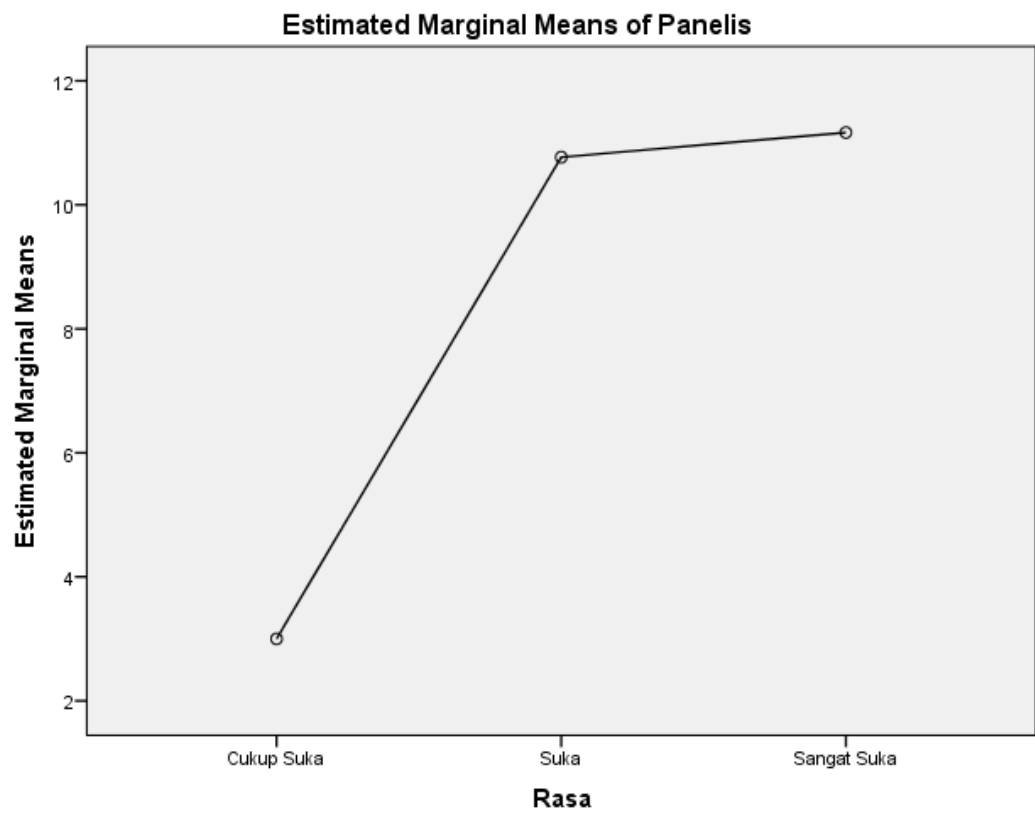
Dependent Variable: Panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Contrast	59.859	2	29.929	.841	.449	.090
Error	605.141	17	35.597			

47 The F tests the effect of Rasa. This test is based on the linearly independent pairwise comparisons among the estimated marginal means.

Profile Plots





4.1.2. Hasil Uji Hedonik Warna

```
UNIANOVA Panelis BY Sampel Warna
  /METHOD=SSTYPE(3)
  /INTERCEPT=INCLUDE
  /PLOT=PROFILE(Sampel Warna Sampel*Warna)
  /EMMEANS=TABLES(OVERALL)
  /EMMEANS=TABLES(Sampel) COMPARE ADJ(LSD)
  /PRINT=ETASQ HOMOGENEITY DESCRIPTIVE
  /CRITERIA=ALPHA(.05)
  /DESIGN=Sampel Warna
```

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Sampel	1		20
Warna	4	Suka	10
	5	Sangat Suka	10

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Warna	Mean	Std. Deviation	N
1	Suka	8.20	6.106	10
	Sangat Suka	12.80	4.984	10
	Total	10.50	5.916	20
Total	Suka	8.20	6.106	10
	Sangat Suka	12.80	4.984	10
	Total	10.50	5.916	20

5

Levene's Test of Equality of Error Variances^a

Dependent Variable: Panelis

F	df1	df2	Sig.
.402	1	18	.534

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Design: Intercept + Sampel + Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Panelis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	105.800 ^a	1	105.800	3.406	.081	.159
Intercept	2205.000	1	2205.000	70.976	.000	.798
Sampel	.000	0	.	.	.	.000
Warna	105.800	1	105.800	3.406	.081	.159
Error	559.200	18	31.067			
Total	2870.000	20				
Corrected Total	665.000	19				

¹¹ a. R Squared = ,159 (Adjusted R Squared = ,112)

Estimated Marginal Means

1. Grand Mean

Dependent Variable: Panelis

Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
		Lower Bound	Upper Bound
10.500	1.246	7.882	13.118

2. Sampel

Estimates

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	10.500	1.246	7.882	13.118

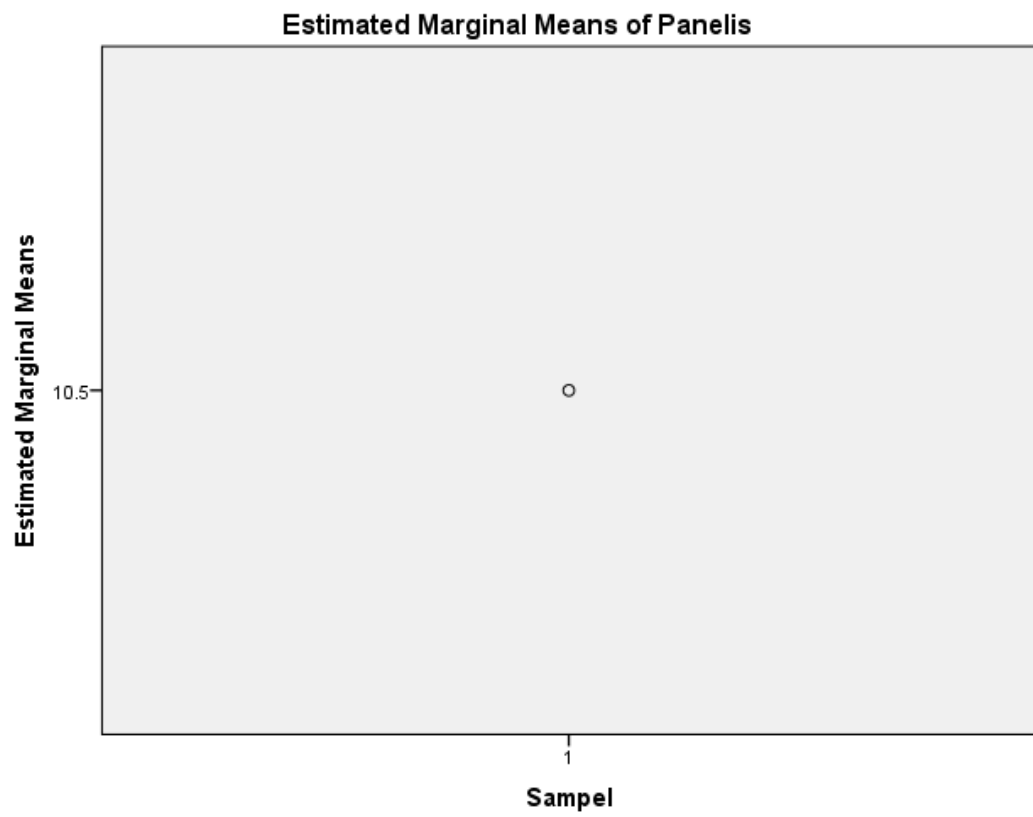
¹⁸ Univariate Tests

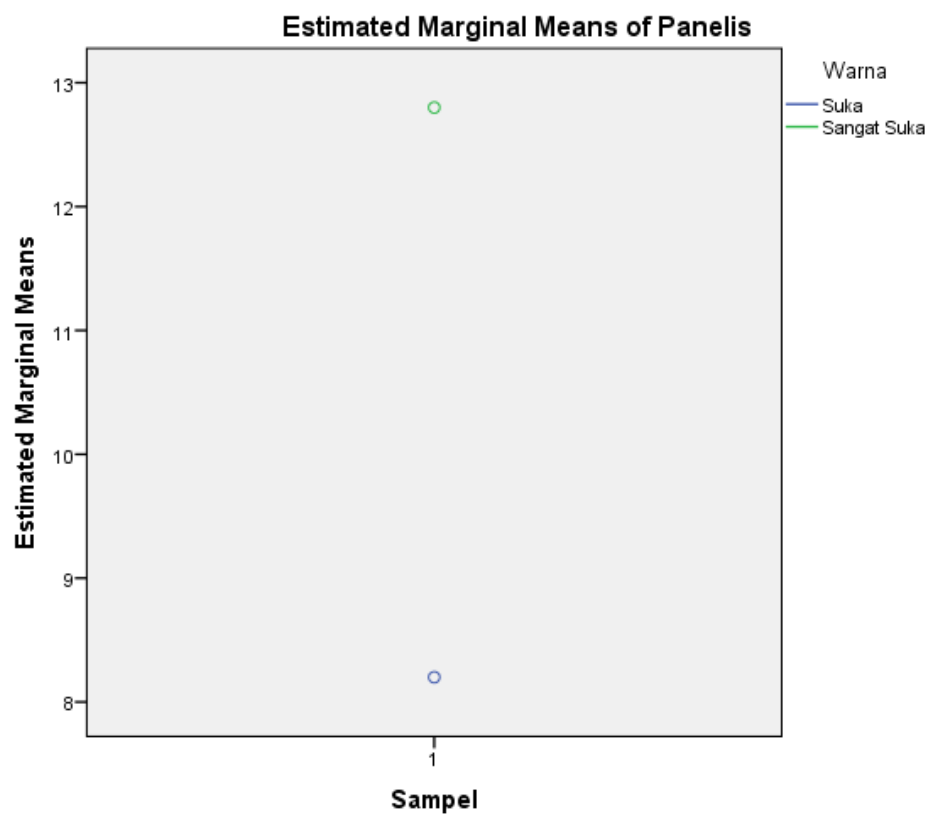
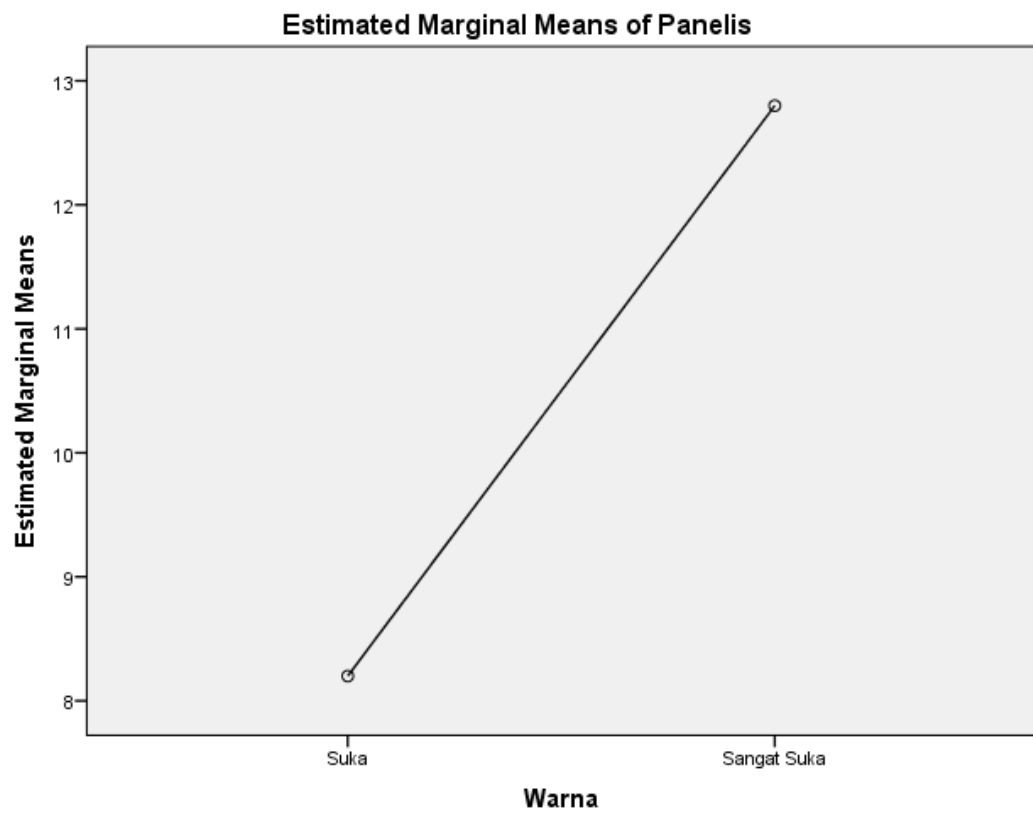
Dependent Variable: Panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Contrast	.000	0	.	.	.	.000
Error	559.200	18	31.067			

¹⁶ The F tests the effect of Sampel. This test is based on the linearly independent pairwise comparisons among the estimated marginal means.

Profile Plots





4.1.3. Hasil Uji Hedonik Tekstur

```
UNIANOVA Panelis BY Sampel Tekstur
  /METHOD=SSTYPE(3)
  /INTERCEPT=INCLUDE
  /PLOT=PROFILE(Sampel Tekstur Sampel*Tekstur)
  /EMMEANS=TABLES(OVERALL)
  /EMMEANS=TABLES(Sampel) COMPARE ADJ(LSD)
  /PRINT=ETASQ HOMOGENEITY DESCRIPTIVE
  /CRITERIA=ALPHA(.05)
  /DESIGN=Sampel Tekstur.
```

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Sampel	1		20
Tekstur	3	Cukup Suka	4
	4	Suka	7
	5	Sangat Suka	9

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Tekstur	Mean	Std. Deviation	N
1	Cukup Suka	14.00	8.165	4
	Suka	8.14	5.551	7
	Sangat Suka	10.78	4.893	9
	Total	10.50	5.916	20
Total	Cukup Suka	14.00	8.165	4
	Suka	8.14	5.551	7
	Sangat Suka	10.78	4.893	9
	Total	10.50	5.916	20

56 Levene's Test of Equality of Error Variances^a

Dependent Variable: Panelis

F	df1	df2	Sig.
.712	2	17	.505

8 Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Design: Intercept + Sampel + Tekstur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Panelis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	88.587 ^a	2	44.294	1.306	.297	.133
Intercept	2150.469	1	2150.469	63.423	.000	.789
Sampel	.000	0	.	.	.	.000
Tekstur	88.587	2	44.294	1.306	.297	.133
Error	576.413	17	33.907			
Total	2870.000	20				
Corrected Total	665.000	19				

11 a. R Squared = ,133 (Adjusted R Squared = ,031)

Estimated Marginal Mean

1. Grand Mean

Dependent Variable: Panelis

Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
		Lower Bound	Upper Bound
10.974	1.378	8.066	13.881

2. Sampel

Estimates

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	10.974	1.378	8.066	13.881

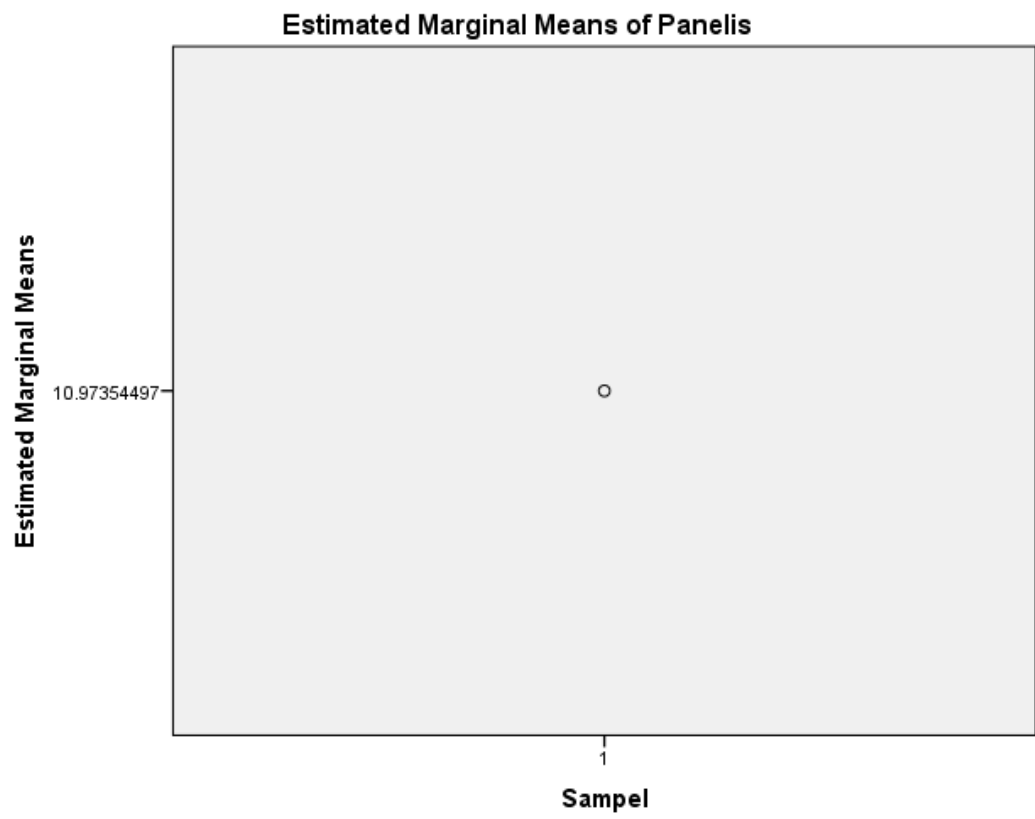
18 Univariate Tests

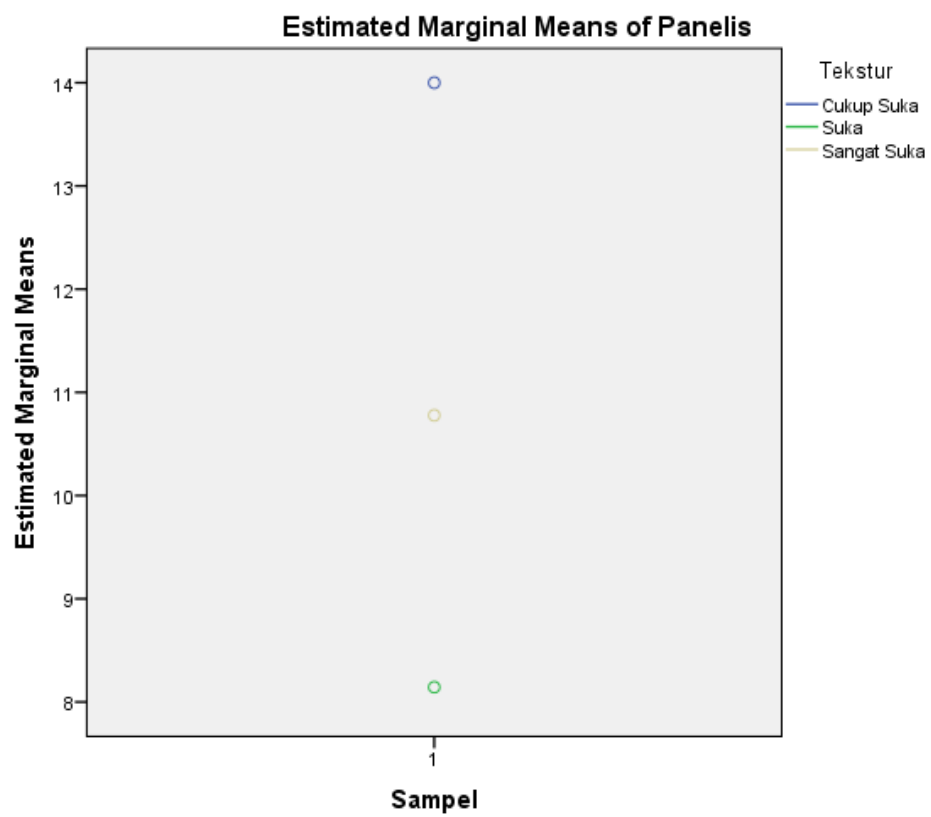
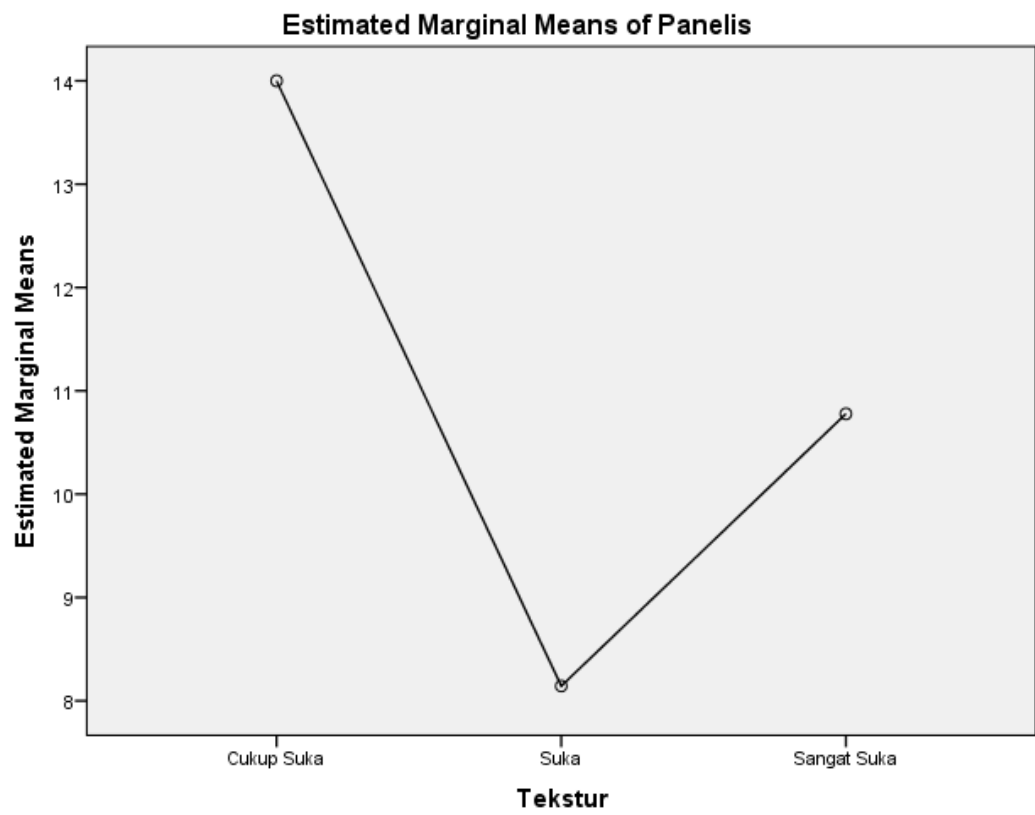
Dependent Variable: Panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Contrast	.000	0	.	.	.	.000
Error	576.413	17	33.907			

16 The F tests the effect of Sampel. This test is based on the linearly independent pairwise comparisons among the estimated marginal means.

Profile Plots





4.1.4. Hasil Uji Hedonik Warna

```
UNIANOVA Panelis BY Sampel Warna
  /METHOD=SSTYPE(3)
  /INTERCEPT=INCLUDE
  /PLOT=PROFILE(Sampel Warna Sampel*Warna)
  /EMMEANS=TABLES(OVERALL)
  /EMMEANS=TABLES(Sampel) COMPARE ADJ(LSD)
  /PRINT=ETASQ HOMOGENEITY DESCRIPTIVE
  /CRITERIA=ALPHA(.05)
  /DESIGN=Sampel Warna.
```

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Sampel	1		20
Warna	4	Suka	10
	5	Sangat Suka	10

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Warna	Mean	Std. Deviation	N
1	Suka	8.20	6.106	10
	Sangat Suka	12.80	4.984	10
	Total	10.50	5.916	20
Total	Suka	8.20	6.106	10
	Sangat Suka	12.80	4.984	10
	Total	10.50	5.916	20

5

Levene's Test of Equality of Error Variances^a

Dependent Variable: Panelis

F	df1	df2	Sig.
.402	1	18	.534

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups.

a. Design: Intercept + Sampel + Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Panelis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	105.800 ^a	1	105.800	3.406	.081	.159
Intercept	2205.000	1	2205.000	70.976	.000	.798
Sampel	.000	0	.	.	.	.000
Warna	105.800	1	105.800	3.406	.081	.159
Error	559.200	18	31.067			
Total	2870.000	20				
Corrected Total	665.000	19				

^a. R Squared = ,159 (Adjusted R Squared = ,112)

Estimated Marginal Means

1. Grand Mean

Dependent Variable: Panelis

Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
		Lower Bound	Upper Bound
10.500	1.246	7.882	13.118

2. Sampel

Estimates

Dependent Variable: Panelis

Sampel	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	10.500	1.246	7.882	13.118

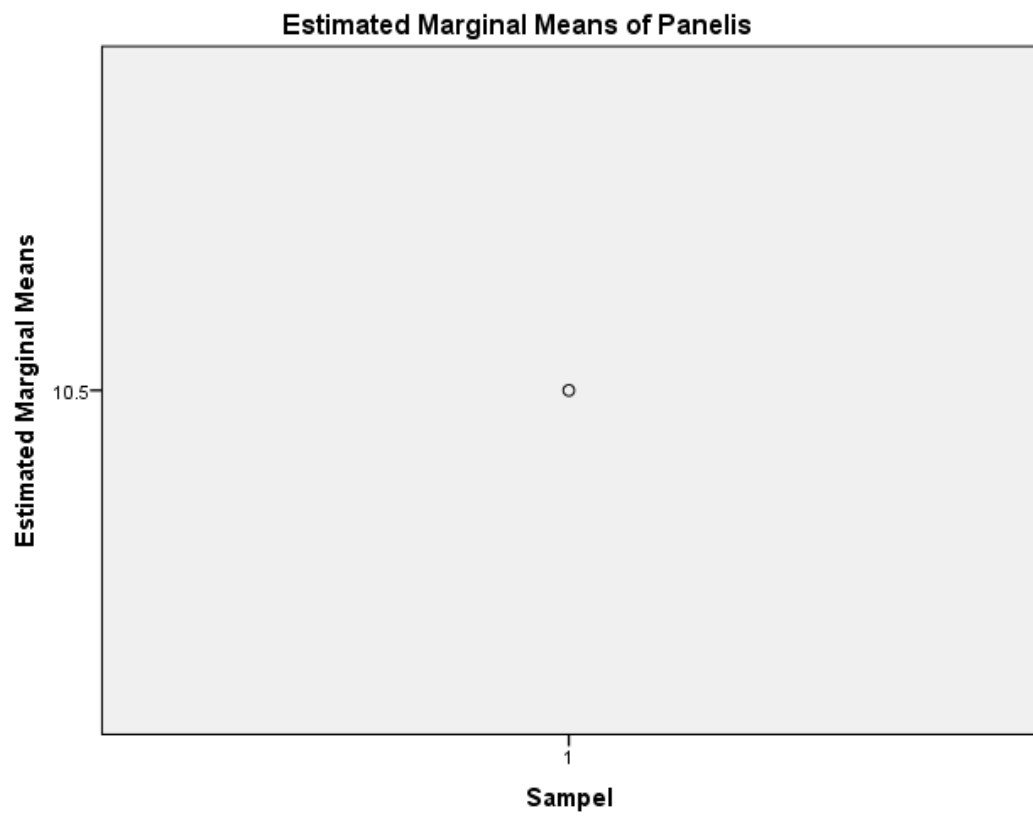
Univariate Tests

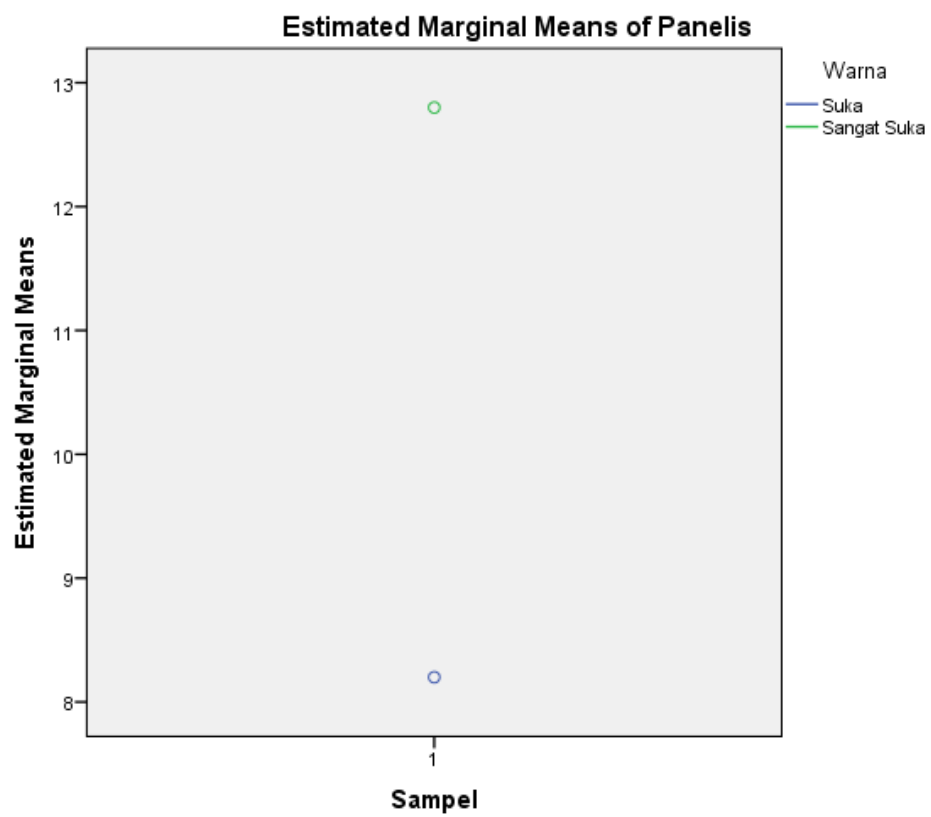
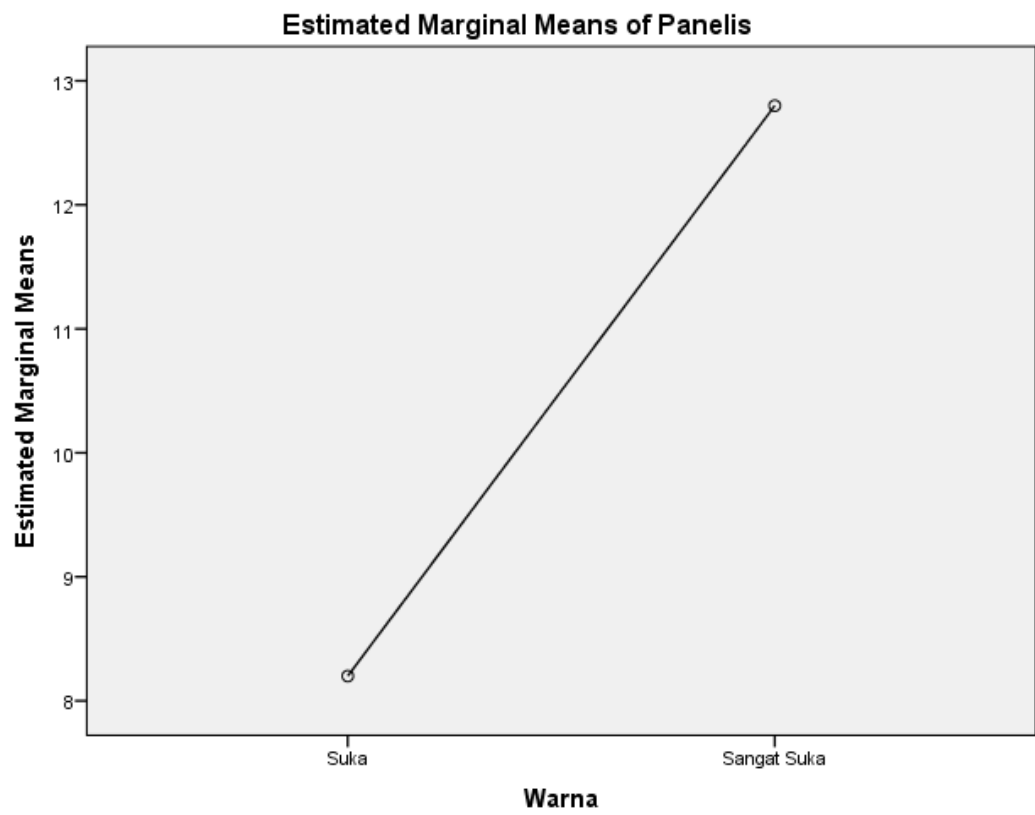
Dependent Variable: Panelis

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Contrast	.000	0	.	.	.	.000
Error	559.200	18	31.067			

¹⁶ The F tests the effect of Sampel. This test is based on the linearly independent pairwise comparisons among the estimated marginal means.

Profile Plots





BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pengolahan data penelitian mengenai “Persepsi staff Swiss-Belhotel terhadap Citarasa makanan Lema (masakan tradisional suku rejang, Bengkulu)”. Hasil pengambilan data melalui kuesioner yang dijawab oleh Responden diolah melalui SPSS versi 22. Sehingga output dari SPSS versi 22 berdasarkan jawaban responden menghasilkan data yang positif berdasarkan hasil dari kuesioner responden. Hal ini dapat dibuktikan dengan jawaban dari responden yang menghasilkan data yang signifikan sehingga produk makanan lema dapat diterima diBatam.

5.2. Saran

Dengan masalah penelitian ini yang diajukan penulis untuk mengetahui tingkat kesukaan Staff Swiss-belhotel terhadap citarasa makanan lema diharapkan untuk peneliti selanjutnya dapat meneliti seberapa lama makanan lema dapat disimpan sebelum dikonsumsi, sehingga menjadikan produk ini lebih baik untuk dikonsumsi lebih lama dari waktu setelah difermentasikan.

DAFTAR PUSTAKA

Dan, K., & Darah, T. (2020). *PENGARUH KANDUNGAN REBUNG DALAM MENURUNKAN KADAR KOLESTEROL DAN TEKANAN DARAH*. 4(1), 46–57.

¹⁹ Dewi, K. H., Susanti, L., & Hasanuddin, . (2014). Pemetaan Industri “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal AGRISEP*, 13(1), 60–66. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.13.1.60-66>

¹ Dewi, K. H., Zuki, M., & Sustriani, E. (2012). Pemilihan alat dan lama fermentasi pada proses pembuatan “Lamea” makanan tradisional Suku Rejang. *Prosinding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas BengkuluBengkulu*, 337–349.

Di, K., & Rejang, K. (2023). *PERBAIKAN PROSES PENGOLAHAN PADA PRODUK OLAHAN REBUNG KELOMPOK PEREMPUAN PEDULI LINGKUNGAN*. 6, 2536–2540.

²⁴ Keputusan, T., & Mc, P. (2023). *PENGARUH PRODUK VARIETY, BRAND IMAGE DAN CITARASA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN MC'DONALDS (STUDI PADA MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNISMA MALANG)*.

² Kurnia, M., Amir, H., & Handayani, D. (2020). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu: “Lemea.” *Alotrop*, 4(1), 25–32. <https://doi.org/10.33369/atp.v4i1.13705>

Kurniawati, W., Agil, S., Kurniawati, W., Agil, S., Rasyid, A. R., & Kusuma, P. A. (2022). *Keripik Rebung : Kreativitas Mahasiswa Pgsd Sebagai Upaya Untuk Membentuk Jiwa Enterpreneur Kata Kunci : Received : Revised : Accepted : Available online : 02*, 135–143.

Naulandari, M., Kurniatuhadi, R., & Rahmawati. (2022). *Life Science 12 (1)* (2023). 12(1), 18–31. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/LifeSci>

¹⁰ Okfrianti, Y., Herison, C., Fahrurrozi, F., & Budiyanto, B. (2021). The Potencial of Bamboo Shoot for Health. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 8(2), 114–122. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v8i2.1471>

- Okticah, A. (2021). PENGARUH VARIASI JENIS REBUNG DAN IKAN TERHADAP KANDUNGAN BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) PADA MAKANAN FERMENTASI REBUNG. *Industry and Higher Education* (Vol. 3, Issue 1).
<http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>
- 17 Pratomio, G. N., Nurcahyo, H., & Firdaus, N. R. (2020). Profil Fermentasi Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Dengan Penambahan NaCl. *Al-Kauniyah: Jurnal Biologi*, 13(2), 158–166.
<https://doi.org/10.15408/kauniyah.v13i2.12608>
- 36 Prof.Dr.Sugiyono. (2016a). *METODE PENELITIAN Kuantitatif,Kualitatif,dan R&D*. Penerbit Alfabeta Bandung.
- Prof.Dr.Sugiyono. (2016b). Pengertian sampel dan populasi. In *Jurnal Metode*. Penerbit Alfabeta Bandung.
- 22 Saputra, E., Ambiyar, A., & Wakhinuddin, W. (2020). Persepsi Mahasiswa Terhadap Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Tata Boga. *Edukasi: Jurnal Pendidikan*, 18(1), 125. <https://doi.org/10.31571/edukasi.v18i1.1650>
- Satria Utama, R., Yaumil Fajri, P., Antonio, J., Studi Teknologi Rekayasa Pangan, P., & Pertanian Negeri Payakumbuh, P. (2023). *Lemea, Pangan Tradisional Suku Rejang Yang Terbuat Dari Fermentasi Rebung (Review) Lemea, the Rejang Tribe'S Traditional Food Made From Fermented Bamboo Shoots (Review)*. 10(1), 153–164.
- Dan, K., & Darah, T. (2020). *PENGARUH KANDUNGAN REBUNG DALAM MENURUNKAN KADAR KOLESTEROL DAN TEKANAN DARAH*. 4(1), 46–57.
- 19 Dewi, K. H., Susanti, L., & Hasanuddin, . (2014). Pemetaan Industri “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal AGRISEP*, 13(1), 60–66. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.13.1.60-66>
- 1 Dewi, K. H., Zuki, M., & Sustriani, E. (2012). Pemilihan alat dan lama fermentasi pada proses pembuatan “Lamea” makanan tradisional Suku Rejang. *Prosinding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas BengkuluBengkulu*, 337–349.

Di, K., & Rejang, K. (2023). *PERBAIKAN PROSES PENGOLAHAN PADA PRODUK OLAHAN REBUNG KELOMPOK PEREMPUAN PEDULI LINGKUNGAN*. 6, 2536–2540.

Keputusan, T., & Mc, P. (2023).²⁴ *PENGARUH PRODUK VARIETY, BRAND IMAGE DAN CITARASA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN MC'DONALDS (STUDI PADA MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNISMA MALANG)*.

² Kurnia, M., Amir, H., & Handayani, D. (2020). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Makanan Tradisional Suku Rejang Di Provinsi Bengkulu: “Lemea.” *Alotrop*, 4(1), 25–32. <https://doi.org/10.33369/atp.v4i1.13705>

Kurniawati, W., Agil, S., Kurniawati, W., Agil, S., Rasyid, A. R., & Kusuma, P. A. (2022). *Keripik Rebung : Kreativitas Mahasiswa Pgsd Sebagai Upaya Untuk Membentuk Jiwa Entrepreneur Kata Kunci : Received : Revised : Accepted : Available online : 02*, 135–143.

Naulandari, M., Kurniatuhadi, R., & Rahmawati. (2022). *Life Science 12 (1) (2023)*. 12(1), 18–31. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/LifeSci>

¹⁰ Okfrianti, Y., Herison, C., Fahrurrozi, F., & Budiyanto, B. (2021). The Potencial of Bamboo Shoot for Health. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 8(2), 114–122. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v8i2.1471>

² Okticah, A. (2021). PENGARUH VARIASI JENIS REBUNG DAN IKAN TERHADAP KANDUNGAN BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) PADA MAKANAN FERMENTASI REBUNG.¹² *in Industry and Higher Education (Vol. 3, Issue 1)*.
<http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspac>
e.uc.ac.id/handle/123456789/1288

¹⁷ Pratomo, G. N., Nurcahyo, H., & Firdaus, N. R. (2020). Profil Fermentasi Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Dengan Penambahan NaCl. *Al-Kauniyah: Jurnal Biologi*, 13(2), 158–166.
<https://doi.org/10.15408/kauniyah.v13i2.12608>

³⁶ Prof.Dr.Sugiyono. (2016a). *METODE PENELITIAN Kuantitatif,Kualitatif,dan R&D*. Penerbit Alfabeta Bandung.

Prof.Dr.Sugiyono. (2016b). Pengertian sampel dan populasi. In *Jurnal Metode*.

Penerbit Alfabeta Bandung.

²² Saputra, E., Ambiyar, A., & Wakhinuddin, W. (2020). Persepsi Mahasiswa Terhadap Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Tata Boga. *Edukasi: Jurnal Pendidikan*, 18(1), 125. <https://doi.org/10.31571/edukasi.v18i1.1650>

Satria Utama, R., Yaumil Fajri, P., Antonio, J., Studi Teknologi Rekayasa Pangan, P., & Pertanian Negeri Payakumbuh, P. ¹ (2023). *Lemea, Pangan Tradisional Suku Rejang Yang Terbuat Dari Fermentasi Rebung (Review) Lemea, the Rejang Tribe'S Traditional Food Made From Fermented Bamboo Shoots (Review)*. 10(1), 153–164.

LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Lembar Penilaian Uji Hedonik
LEMBAR PENILAIAN UJI HEDONIK (TINGKAT KESUKAAN)
PERSEPSI STAFF SWISS-BELHOTEL HARBOUR BAY BATAM
TERHADAP CITARASA MASAKAN LEMA
(MAKANAN TRADISIONAL SUKU REJANG, BENGKULU)

Nama : _____ Umur : _____
 Tanggal : _____ Pekerjaan : _____

NO	ASPEK PENILAIAN	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	NOMOR SAMPEL		
				010	135	285
21. 1.	Rasa	Sangat suka	5			
		Suka	4			
		Cukup suka	3			
		Kurang suka	2			
		Tidak suka	1			
	Warna	Sangat suka	5			
		Suka	4			
		Cukup suka	3			
		Kurang suka	2			
		Tidak suka	1			
3.	Tekstur	Sangat suka	5			
		Suka	4			
		Cukup suka	3			
		Kurang suka	2			
		Tidak suka	1			
4.	Aroma	Sangat suka	5			
		Suka	4			
		Cukup suka	3			
		Kurang suka	2			
		Tidak suka	1			

Lampiran 2. 2 Hasil Uji Hedonik tingkat kesukaan Panelis

No Responden	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1	4	4	4	3
2	4	4	3	3
3	3	4	4	4
4	4	4	4	4
5	4	5	5	4
6	5	4	5	5
7	5	5	5	4
8	5	5	5	4
9	4	4	4	3
10	4	5	5	5
11	4	4	4	4
12	4	4	5	4
13	5	5	5	5
14	5	4	4	3
15	4	5	4	5
16	4	5	3	5
17	4	5	5	5
18	4	5	3	5
19	5	5	5	5
20	4	4	3	5
Total	85	90	85	85
Rata-Rata	4,25	4,5	4,25	4,25

Lampiran 3. 1 Dokumentasi panelis mengisi kuesioner



45% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 41% Internet database
- 16% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 25% Submitted Works database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	jurnal.unived.ac.id	3%
Internet		
2	repository.poltekkesbengkulu.ac.id	3%
Internet		
3	repository.stp-bandung.ac.id	2%
Internet		
4	repository.unib.ac.id	2%
Internet		
5	studenttheses.uu.nl	2%
Internet		
6	vitka on 2023-04-12	2%
Submitted works		
7	download.garuda.kemdikbud.go.id	1%
Internet		
8	repository.unibos.ac.id	1%
Internet		

9	vitka on 2022-10-20	Submitted works	1%
10	jurnal.um-tapsel.ac.id	Internet	1%
11	etd.cput.ac.za	Internet	1%
12	repository.unsri.ac.id	Internet	1%
13	vitka on 2022-08-08	Submitted works	1%
14	vitka on 2022-03-22	Submitted works	1%
15	Sheffield Hallam University on 2013-05-09	Submitted works	<1%
16	libstore.ugent.be	Internet	<1%
17	eprints.umm.ac.id	Internet	<1%
18	hdl.handle.net	Internet	<1%
19	jurnal.fkip.unila.ac.id	Internet	<1%
20	vitka on 2023-04-12	Submitted works	<1%

21	lib.unnes.ac.id	Internet	<1%
22	journal.ikipgriptk.ac.id	Internet	<1%
23	scribd.com	Internet	<1%
24	jim.unisma.ac.id	Internet	<1%
25	openjournal.wdh.ac.id	Internet	<1%
26	ejournal.unib.ac.id	Internet	<1%
27	repository.trisakti.ac.id	Internet	<1%
28	repository.pkr.ac.id	Internet	<1%
29	ro.scribd.com	Internet	<1%
30	media.neliti.com	Internet	<1%
31	123dok.com	Internet	<1%
32	journal.uinjkt.ac.id	Internet	<1%

33	repository.unpas.ac.id	Internet	<1%
34	ojs.unpkediri.ac.id	Internet	<1%
35	Universitas Pamulang on 2022-02-05	Submitted works	<1%
36	repo.darmajaya.ac.id	Internet	<1%
37	repository.uksw.edu	Internet	<1%
38	vitka on 2022-05-10	Submitted works	<1%
39	erepository.uwks.ac.id	Internet	<1%
40	journal.unnes.ac.id	Internet	<1%
41	repository.btp.ac.id	Internet	<1%
42	Irdalisa Irdalisa, Mega Elvianasti, Maesaroh Maesaroh, Husnin Nahry Y...	Crossref	<1%
43	vitka on 2023-04-12	Submitted works	<1%
44	Universitas Pamulang on 2022-03-04	Submitted works	<1%

45	Southville International School and Colleges on 2023-07-04	<1%
	Submitted works	
46	The College of Saint Rose on 2020-05-02	<1%
	Submitted works	
47	lib.ugent.be	<1%
	Internet	
48	repositori.stiamak.ac.id	<1%
	Internet	
49	journal.yrpioku.com	<1%
	Internet	
50	repository.uhamka.ac.id	<1%
	Internet	
51	vitka on 2023-04-12	<1%
	Submitted works	
52	KYUNG HEE UNIVERSITY on 2020-01-23	<1%
	Submitted works	
53	osil.psy.ua.edu	<1%
	Internet	
54	vitka on 2023-04-12	<1%
	Submitted works	
55	adoc.pub	<1%
	Internet	
56	es.scribd.com	<1%
	Internet	

● Excluded from Similarity Report

- Small Matches (Less than 15 words)
- Manually excluded sources

EXCLUDED SOURCES

vitka on 2022-10-12

9%

Submitted works

vitka on 2022-08-10

7%

Submitted works

vitka on 2022-12-20

4%

Submitted works