

**REFORMULASI DAN PENENTUAN POSISI PRODUK SAUS
SAMBAL PT XYZ**

TUGAS AKHIR



LEONITA FANY TARUKAN

1192906005

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2021

**REFORMULASI DAN PENENTUAN POSISI PRODUK SAUS
SAMBAL PT XYZ**

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan**



**UNIVERSITAS
BAKRIE**

LEONITA FANY TARUKAN

1192906005

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2021

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah
saya nyatakan dengan benar.**

Nama : Leonita Fany Tarukan

NIM : 1192906005

Tanda Tangan :



Tanggal : 17 Agustus 2022

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Leonita Fany Tarukan
NIM : 1192906005
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Judul Proposal : Reformulasi dan Penentuan Posisi Produk Saus Sambal PT.
XYZ

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan untuk melakukan penelitian pada Program Studi Ilmu dan Teknologi pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Dr. Agr. Wahyudi David



Pembimbing II : Nurul Asiah, M.T.

A handwritten signature in black ink, enclosed in parentheses.

Penguji : Ardiansyah, Ph.D

A handwritten signature in blue ink, enclosed in parentheses.

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 17 Agustus 2022

UNGKAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan kasih, anugerah, dan karunia yang melimpah, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan campur tangan-Nya. Skripsi ini disusun guna melengkapi syarat dalam mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) pada jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Komunikasi, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Adapun judul Penulisan Skripsi ini adalah Reformulasi dan Penentuan Posisi Produk Saus Sambal PT XYZ. Walaupun banyak kesulitan yang penulis hadapi ketika menyusun Skripsi ini, namun berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak akhirnya tugas ini dapat diselesaikan dengan baik. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr.agr. Wahyudi David selaku dosen pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan saran dan arahan kepada penulis selama penyusunan Skripsi ini.
2. Ibu Nurul Asiah, M.T. selaku dosen pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, saran, dalam penyusunan Skripsi serta penelitian yang telah dilakukan.
3. Bapak Ardiansyah, Ph.D, selaku dosen penguji Tugas Akhir, yang selalu memberikan masukan dan ilmu yang bermanfaat bagi saya dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
4. Stephen Bastian Prayogo, S.Si selaku Pembimbing di perusahaan PT Halim Sakti Pratama, yang telah memberikan bimbingan, dukungan, arahan, koordinasi yang baik serta banyak pengertian hingga skripsi ini selesai.
5. PT Halim Sakti Pratama, yang telah memberi dukungan dalam bentuk *project*, fasilitas dan dana dalam penelitian yang telah dilakukan.
6. Seluruh staf dosen Ilmu dan Teknologi Pangan, atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis.

7. Kedua orang tua tercinta penulis, Fransiscus Sampe dan Jeni Simpan terima kasih untuk kasih sayang yang tak ternilai harganya, dukungan moral dan material, serta doa yang tiada henti-hentinya.
8. Sahabat penulis Abigael Angelina Niken Dwiastuti sekaligus teman belajar dari awal hingga selesainya skripsi ini. Terima kasih dari hati yang paling dalam untuk setiap bentuk dukungan, baik waktu yang diluangkan untuk belajar maupun mendengarkan keluh kesah penulis. <3
9. Teman dekat di PT Halim Sakti Pratama, Evelyn Tanujayanti, Jessica Kwan dan Jeffry Wijaya untuk semangat, hiburan dan dukungannya selama penulis menyusun skripsi.
10. Teman-teman Kelas Karyawan Universitas Bakrie Tahun Angkatan 2019; Rina Yanti Siagian, Anisa Maharani Kaseh, Chelsea Epriyani, dan Daivy Atiya Advisa untuk setiap curhatan, semangat dan dukungannya selama 2,5 tahun menjalani perkuliahan.
11. Seluruh Responden yang telah berpartisipasi pada penelitian ini.
12. Terima kasih untuk Ci Novi dan Ko Juri selaku pemilik kost karena telah bersedia menunggu penulis menyelesaikan skripsi, sehingga penulis dapat mengerjakan skripsi dengan nyaman tanpa harus terbebani untuk mencari kost yang lain.
13. Seluruh teman yang namanya tidak disebutkan, yang telah memberi dukungan semangat, perhatian dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
14. Untuk diri sendiri yang tidak pernah menyerah. Terima kasih yang paling tulus. *Proud of you.*

Akhir kata, penulis sadari bahwa penulisan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena berbagai keterbatasan yang dimiliki. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk menjadi perbaikan di masa yang akan datang.

Jakarta, Februari 2022

Leonita Fany

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Leonita Fany
NIM : 1192906005
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie Hak Bebas royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya Ilmiah saya yang berjudul:

Reformulasi dan Penentuan Posisi Produk Saus Sambal PT XYZ

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 1 Agustus 2022

Yang menyatakan



(Leonita Fany Tarukan)

REFORMULASI DAN PENENTUAN POSISI PRODUK SAUS SAMBAL PT XYZ

Leonita Fany Tarukan

ABSTRAK

Saus cabai merupakan salah satu bahan penyedap masakan dan penambah rasa pada makanan. PT XYZ merupakan salah satu perusahaan industri sambal di Indonesia. Agar dapat bersaing dengan kompetitor PT XYZ bermaksud untuk meningkatkan penjualannya dengan strategi *New Product Development* (NPD). Kegiatan NPD berupa reformulasi terhadap produk *existing*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan dan posisi produk saus sambal yang dikembangkan lalu dibandingkan dengan saus sambal kompetitor, serta mengetahui perbedaan karakteristik masing-masing saus sambal. Sampel yang digunakan yaitu 2 saus sambal kompetitor, salah satunya dijadikan benchmark, 1 saus sambal *existing* PT XYZ, 2 saus sambal dengan formula baru. Metode analisis yang digunakan yaitu *Preference Mapping* (*napping*) bertujuan untuk mengetahui perbedaan atribut setiap sampel. Sedangkan untuk menampilkan atribut dominan digunakan aplikasi *online WORD CLOUD*. Pengujian sensori dilakukan oleh 50 panelis, konfigurasi posisi sampel digambarkan dengan *Multi Factor Analysis*. Panelis terbagi menjadi 3 kelompok berdasarkan berdasarkan karakteristik setiap atribut yang mampu dikenali oleh panelis. Hasil pengujian *preference mapping* menunjukkan bahwa tingkat penerimaan saus sambal kedua kompetitor sebesar 80-100%, sedangkan tingkat penerimaan kedua saus sambal reformulasi 20-40% dan 0-20%, dan untuk produk *existing* memiliki tingkat penerimaan 0-20%. Penilaian atribut masing-masing sampel menunjukkan bahwa setiap saus sambal memiliki karakteristik yang cukup berbeda satu sama lain. Produk saus sambal yang dikembangkan dapat diterima oleh panelis, namun tingkat penerimaan terhadap produk ini cukup rendah dikarenakan karakteristik saus sambal ini memiliki

karakteristik atribut yang cukup berbeda baik dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna dibandingkan dengan produk kompetitor.

Kata Kunci: analisis sensori, *Multiple Factor Analysis*, *potitioning*, *Preference Mapping*, saus sambal

**REFORMULATION AND PRODUCT POSITIONING RESEARCH OF
SAUCE SAMBAL PT XYZ**

Leonita Fany Tarukan

ABSTRACT

Chili sauce is one of the ingredients for flavoring dishes and adding flavor to food. PT XYZ is one of the chili industry companies in Indonesia. In order to compete with competitors PT XYZ intends to increase its sales with New Product Development Strategy. NPD activities are in the form of reformulation of existing products. This Study aims to determine the acceptance and position of the chili sauce product developed and then compared with the competitors' chili sauce, as well as to determine the differences in the characteristics of each chili sauce. The samples used were 2 competitor's chili sauces, one of which was used as a benchmark, 1 existing chili sauce, 2 chili sauces with a new formula. The analytical method used is Preference Mapping (napping) which aims to determine the differences in the attributes of each sample. Meanwhile, to display the dominant attributes, the online WORD CLOUD application is used. Sensory testing was carried out by 50 panelists, the configuration of the sample position was described by Multi Factor Analysis. Panelists are divided into 3 groups based on the characteristics of each attribute that can be recognized by the panelists. The results of the preference mapping test show that the acceptance rate of the two competitors' chili sauce is 80% - 100%, while the acceptance rate of the two reformulated chili sauce is 20% - 40% and 0% - 20%, and for the existing products it has an acceptance rate of 0% - 20%. The attribute assessment of each sample, it shows that each chili sauce has characteristics that are quite different from one another. The chili sauce product developed was acceptable to the panelists, but the level of acceptance of this product is quite low because the characteristics of this chili sauce have quite different attributes in terms of taste, texture, aroma and color compared to competitor products.

***Keywords:** Multiple Factor Analysis, positioning, Preference Mapping, Sauce sambal, sensory analysis,*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
UNGKAPAN TERIMA KASIH	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR GAMBAR.....	1
DAFTAR TABEL	2
DAFTAR LAMPIRAN	3
BAB I PENDAHULUAN.....	4
1.1. Latar Belakang	4
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
BAB II METODE PENELITIAN.....	6
2.1. Waktu dan Tempat Penelitian	6
2.2. Alat dan Bahan	6
2.2.1. Alat	6
2.2.1 Bahan	6
2.3 Penelitian Pendahuluan	6
2.4 Rancangan Percobaan.....	6
2.5 Tahapan Penelitian	7
2.5.1 Pembuatan Saus Sambal	8
2.5.2 Analisis Sensori	10
2.6. Analisis Data	11
3.1. Multiple Factor Analysis (MFA).....	12
3.2. <i>Preference Mapping</i>	14

3.3. Profil Atribut Sensori.....	16
3.3.1 Rasa.....	17
3.3.2 Tekstur	19
3.3.3 Warna.....	21
3.3.4 Aroma	22
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
4.1. Kesimpulan.....	25
4.2. Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan Alir Tahapan Penelitian	8
Gambar 2. Bagan Alir Tahapan Proses Pembuatan Saus Sambal.....	9
Gambar 3. <i>Tablecloth</i>	11
Gambar 4. <i>Cluster Dendogram</i>	12
Gambar 5. Hasil Uji MFA (<i>Factor Map</i>).....	13
Gambar 6. Hasil Uji <i>Preference Mapping</i>	15

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formula Saus Sambal *Existing* dan yang Direformulasi

Tabel 2. Data Preferences Scores

Tabel 3. Hasil Uji Deskriptif Saus Sambal Atribut Rasa

Tabel 4. Hasil Uji Deskriptif Saus Sambal Atribut Tekstur

Tabel 5. Hasil Uji Deskriptif Saus Sambal Atribut Warna

Tabel 6. Hasil Uji Deskriptif Saus Sambal Atribut Aroma

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Uji Hedonik.....	32
Lampiran 2. Data Uji Deskriptif	33