

MINAT ORANG INDONESIA TERHADAP RAMEN INSTAN

by Kholifah Nurfitri

Submission date: 18-Jul-2022 10:37AM (UTC+0700)

Submission ID: 1871924283

File name: Kholifah_Nurfitri_1621800043_Jurnal.pdf (2.44M)

Word count: 8681

Character count: 42572

MINAT ORANG INDONESIA TERHADAP RAMEN INSTAN

Kholifah Nurfitri^a, Cuk Yuana^b

^{a)} Universitas 17 Agustus 1945, Indonesia

^{b)} Universitas 17 Agustus 1945, Indonesia

Corresponding Author:

nurfitri67@gmail.com

cukyuwana@untag-sby.ac.id

DOI:

ABSTRAK

Pada era masa kini, makanan cepat saji ataupun makanan instan telah banyak beredar. Berbagai macam makanan instan dapat ditemukan pada *supermarket* ataupun *online shop*. Cara membuat makanan instan tersebut sangat mudah sehingga, banyak orang yang lebih memilih makanan instan. Salah satu contoh makanan instan yang kerap dipilih yakni, Ramen Instan. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan jenis Ramen instan yang ada di Indonesia, mendeskripsikan jenis rasa Ramen instan yang ada di Indonesia dan mendeskripsikan minat orang Indonesia terhadap Ramen Instan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode kuantitatif yakni metode yang menggunakan angka-angka, mulai dari mengumpulkan data, penafsiran terhadap data yang diperoleh, serta pemaparan hasilnya. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner berupa *link* secara *online* kepada 200 orang Responden mengenai minat masyarakat Indonesia terhadap Ramen Instan.

Dalam penelitian ini digunakan model analisis skala likert dan kolerasi spearman rank, yang diperoleh hasil data jenis ramen instan yang paling disukai adalah "Gekikara Ramen Hot Chicken" disusul oleh "Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom" lalu "Gekikara Ramen Hot carbonara". Interpretasi Responden ada pada kategori Netral dengan 60,95% yang berarti para minat responden terhadap Ramen Instan adalah Netral (Biasa saja). Hipotesis nol (Ho) Ditolak dan

3

Hipotesis alternatif (Ha) Diterima atau dengan kata lain bahwa pertanyaan pertama "Tahukah anda mengenai ramen instan" dan petanyaan kedua "Pernahkah anda menkonsumsi Ramen Instan" memiliki hubungan yang signifikan yang berarti responden yang mengetahui tentang ramen instan pernah mencoba ramen instan.

Kata kunci: Jenis Ramen Instan, Rasa Ramen Instan, Minat

ABSTRACT

In the current era, fast food or instant food has been widely circulated. Various kinds of instant food can be found in supermarkets or online shops. How to make instant food is very easy so, many people prefer instant food. One example of instant food that is often chosen is Instant Ramen. ²³ The purpose of this study is to describe the types of instant Ramen in Indonesia, describe the types of instant Ramen flavors in Indonesia and describe the interest of Indonesians in Instant Ramen.

²² ²⁵ The method used in this research is quantitative method, which is a method that uses numbers, starting from collecting data, interpreting the data obtained, and presenting the results. ²⁸ Data collection was carried out by distributing questionnaires in the form of online links to 200 respondents regarding the interest of Indonesians in Instant Ramen.

In this study, the Likert scale analysis model and Spearman rank correlation were used, which obtained the results of data on the most preferred type of instant ramen is "Gekikara Ramen Hot Chicken" followed by "Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom" then "Gekikara Ramen Hot carbonara". Respondents' interpretation is in the Neutral category with 60.95% which means that the respondents' interest in Instant Ramen is Neutral (Ordinary). ²¹ The null hypothesis (Ho) is rejected and the alternative hypothesis (Ha) is accepted or in other words that the first question "Do you know about instant ramen" and the second question "Have you ever eaten Instant Ramen" have a significant relationship which means that respondents who know about instant ramen have tried instant ramen.

Keywords: Type of Instant Ramen, Taste of Instant Ramen, Interest.

Submitted:	Accepted:	Published:
XX May 20xx	XX June 20xx	XX July 20xx

1. PENDAHULUAN

Pada era masa kini, makanan cepat saji ataupun makanan instan telah banyak beredar. Berbagai macam makanan instan dapat ditemukan pada *supermarket* ataupun *online shop*. Cara membuat makanan instan tersebut sangat mudah sehingga, banyak orang yang lebih memilih makanan instan. Salah satu contoh makanan instan yang kerap dipilih yakni, Ramen Instan.

⁶ Ramen adalah masakan mi kuah jepang yang berasal dari cina. Orang jepang juga menyebut ramen sebagai *chuka soba* atau *shina soba* karena *soba* atau *o-soba* dalam bahasa Jepang sering berarti mi. Menurut KBBI instan memiliki arti langsung (*tanpa dimasak lama*) dapat diminum atau dimakan (mi, sup, kopi, susu bubuk). Dapat disimpulkan ramen instan adalah masakan mi kuah jepang yang cara membuatnya sangat mudah, dan dapat langsung dimakan.

² Popularitas ramen instan di Jepang memicu meningkatnya konsumsi mi instan di seluruh dunia. Saat ini, mi instan tersedia di mana-mana, dari kafetaria makanan cepat saji Amerika Serikat hingga penjaja pinggir jalan di India dan Arab Saudi (Foodmag, 2015). Terlepas dari dampaknya, konsumsi mi instan ini terus meningkat. Berdasarkan data *World Instant Noodles Association* (WINA) tahun 2016, dalam rentang waktu lima tahun mulai 2011-2015, masyarakat di seluruh dunia mengonsumsi 507,570 juta porsi mi instan, atau 101,514 juta porsi per tahun.

² Bahkan Indonesia telah muncul sebagai salah satu konsumen mi instan terbesar di dunia. Pertumbuhan pasar mi di Indonesia sesuai dengan tren kenaikan tahunan 6% untuk produk domestik bruto, yang mencerminkan bagaimana meningkatnya pendapatan sekali pakai telah menciptakan pasar makanan yang sangat berbeda dimana produk seperti mi instan telah mencapai posisi yang tak terkalahkan (Sosland, 2013). Fakta ini didukung oleh Survei Rumah Tangga Sosial Ekonomi Nasional dari tahun 1996-2011 yang menyebutkan bahwa pengeluaran rumah tangga untuk mi instan adalah 5,95% dari total pengeluaran (Ruslan 2015).

Data yang dikeluarkan *World Instant Noodles Association* pada 2015, konsumsi mie instan di Indonesia mencapai 13,2 miliar bungkus dalam satu tahun. Dengan asumsi jumlah penduduk yang mencapai lebih dari 260 juta orang, maka setiap orang Indonesia rata-rata mengonsumsi 51 bungkus mi instan setahun. Dengan konsumsi mi instan 13,2 miliar bungkus setahun, Indonesia masih berada di urutan kedua di dunia. Berdasarkan latar belakang di atas, dalam penelitian ini yang akan dibahas adalah sebagai berikut.

1. Jenis Ramen instan yang ada di Indonesia.
2. Jenis rasa Ramen instan yang ada di Indonesia.
3. Bagaimana minat orang Indonesia terhadap Ramen Instan?

2. METODE PENELITIAN

Dalam proses penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Menurut Arikunto (2006: 12) mengemukakan tentang penelitian kuantitatif yakni pendekatan penelitian yang banyak menggunakan angka-angka, mulai dari mengumpulkan data, penafsiran terhadap data yang diperoleh, serta pemaparan hasilnya. Sedangkan menurut Sugiyono (2009: 14) menjelaskan bahwa metode kuantitatif merupakan metode penelitian yang berbasis pada filsafat positivisme, yang mana digunakan untuk meneliti populasi atau sampel tertentu, yang umumnya pengambilan sampelnya dilakukan secara random, dan data dikumpulkan menggunakan instrumen penelitian, lalu dianalisis secara kuantitatif/statistik dengan tujuan menguji hipotesis yang telah ditetapkan.

Penulis juga menggunakan metode deskriptif. Menurut Nasir (2002: 61) Metode deskriptif adalah suatu metode dalam penelitian status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan model analisis skala likert dan korelasi spearman rank.

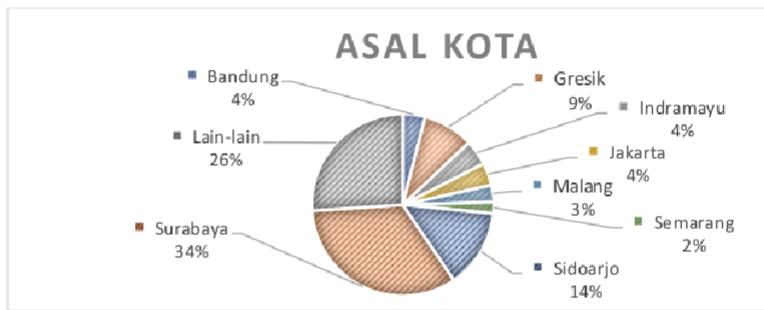
35

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari penelitian yang sudah dilakukan dengan penyebaran kuesioner secara online kepada responden sejumlah 200 orang. Hasil dari pengisian Responden yang dalam kurun dua hari tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

3.1 Hasil Kuesioner

3.1.1 Asal kota



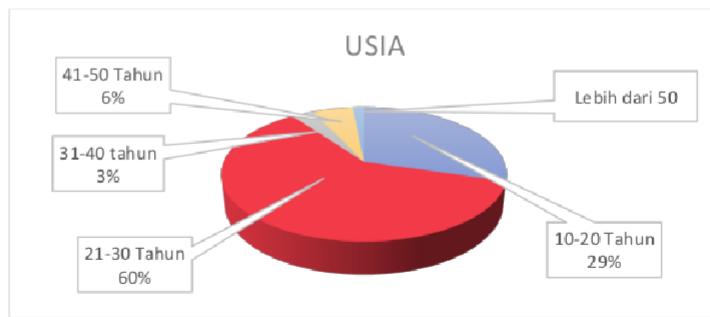
Gambar 1. Asal Kota

37

Dari diagram di atas terlihat bahwa responden yang paling banyak mengisi kuesioner berasal dari kota Surabaya dengan perolehan sebanyak 34% atau sekitar 67 orang. Selain kota Surabaya responden yang mengisi kuesioner berasal dari Bandar Lampung, Bandung, Batam, Bekasi, Blitar,

Bogor, Bojonegoro, Cikarang, Depok, Dki Jakarta, Garut, Gorontalo, Gresik, Indramayu, Jakarta, Jakarta Selatan, Kediri, Klaten, Magelang, Magetan, Makassar, Malang, Manado, Medan, Mojokerto, Nganjuk, Padalarang, Padang, Palembang, Pasuruan, Ponorogo, Porong, Purbalingga, Purwakarta, Semarang, Serbeje, Sidoarjo, Solo, Tanggerang, Tanggerang selatan, Tuban dan Yogyakarta.

3.1.2 Usia



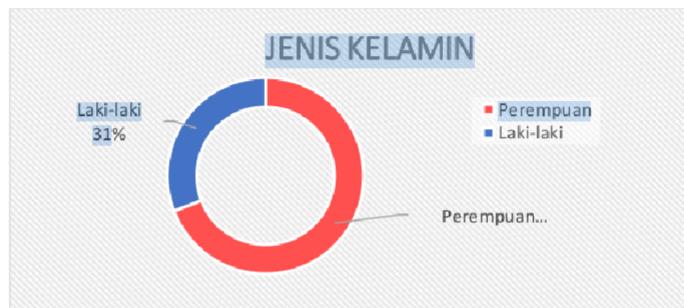
Gambar 2. Usia

Dari diagram di atas diketahui bahwa Usia dari masing-masing Responden berbeda, berikut data usia responden:

10-20 Tahun	= 6% (Sejumlah 59 Orang)
21-30 Tahun	= 60% (Sejumlah 121 Orang)
31-40 tahun	= 3% (Sejumlah 6 Orang)
41-50 Tahun	= 29% (Sejumlah 11 Orang)
Lebih dari 50 Tahun	= 2% (Sejumlah 3 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden berusia 21-30 Tahun sebanyak 60% atau sebanyak 121 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden berusia 21-30 Tahun.

3.1.3 Jenis Kelamin



Gambar 3. Jenis Kelamin

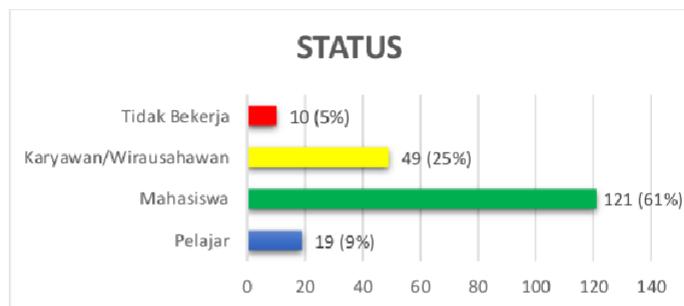
Dari diagram di atas diketahui bahwa Jenis Kelamin dari masing-masing Responden berbeda, berikut data Jenis Kelamin responden:

Perempuan = 69% (Sejumlah 139 Orang)

Laki-Laki = 31% (Sejumlah 62 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden berjenis kelamin Perempuan sebanyak 69% atau sebanyak 139 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden adalah Perempuan.

3.1.4 Status



Gambar 4. Status

Dari diagram di atas diketahui bahwa Status dari masing-masing Responden berbeda, berikut data Status responden:

Pelajar = 9% (Sejumlah 19 Orang)

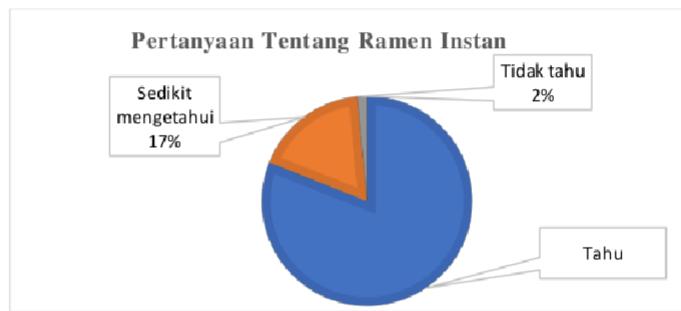
Mahasiswa = 61% (Sejumlah 121 Orang)

Karyawan/Wirausahawan = 25% (Sejumlah 49 Orang)

Tidak Bekerja = 5% (Sejumlah 10 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden berstatus Mahasiswa sebanyak 69% atau sebanyak 139 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden berstatus Mahasiswa.

3.1.5 Pertanyaan tentang Ramen Instan



Gambar 5. Pertanyaan tentang Ramen Instan

Dari diagram di atas diketahui bahwa pengetahuan responden terhadap Ramen Instan berbeda, berikut data Status responden:

Tahu = 81% (Sejumlah 162 Orang)

Sedikit mengetahui = 17% (Sejumlah 35 Orang)

Tidak tahu = 2% (Sejumlah 3 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden Mengetahui tentang Ramen Instan sebanyak 81% atau sebanyak 162 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden Mengetahui tentang Ramen Instan.

3.1.6 Informasi Responden tentang Ramen Instan



Gambar 6. *Informasi Responden tentang Ramen Instan*

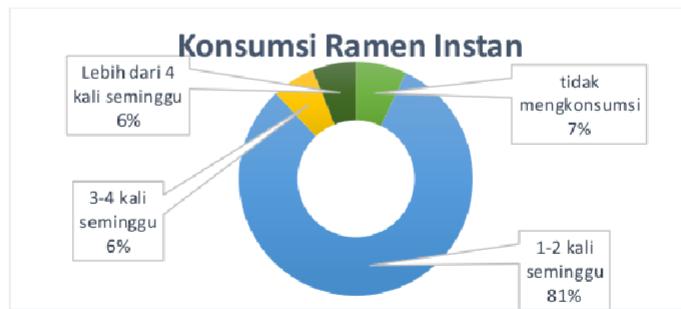
Dari diagram di atas diketahui bahwa Informasi terhadap Responden yang mencoba Ramen Instan dari masing-masing berbeda, berikut data responden:

Pernah = 86% (Sejumlah 172 Orang)

Tidak pernah = 14% (Sejumlah 28 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden pernah mencoba Ramen Instan sebanyak 86% atau sebanyak 172 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden pernah mencoba Ramen Instan.

3.1.7 Konsumsi Ramen Instan



Gambar 7. *Konsumsi Ramen Instan*

Dari diagram di atas diketahui bahwa Responden mengonsumsi Ramen Instan berbeda-beda, berikut data Konsumsi Ramen Instan responden:

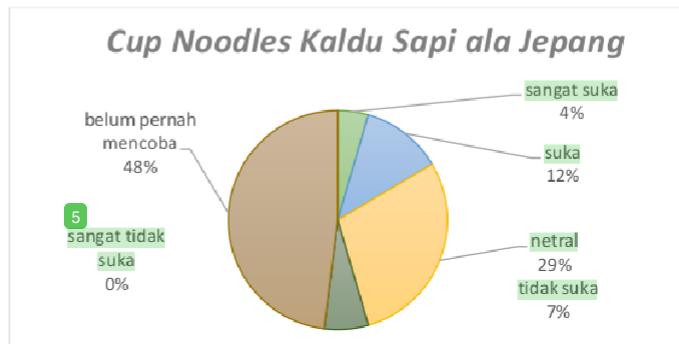
Tidak mengkonsumsi = 7% (Sejumlah 14 Orang)

1-2 kali seminggu	= 81% (Sejumlah 162 Orang)
3-4 kali seminggu	= 6% (Sejumlah 12 Orang)
Lebih dari 4 kali seminggu	= 6% (Sejumlah 12 orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden mengonsumsi Ramen Instan 1-2 kali seminggu sebanyak 81% atau sebanyak 162 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden mengonsumsi Ramen Instan 1-2 kali seminggu.

3.1.8 Jenis-jenis Ramen Instan

3.1.8.1 Cup Noodles Kaldu Sapi ala Jepang



Gambar 8. Cup Noodles kaldu Sapi ala Jepang

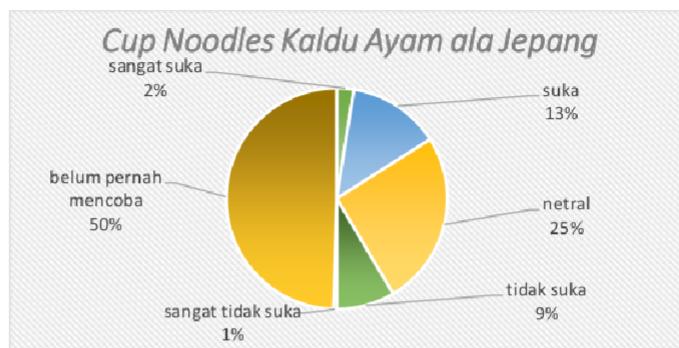
Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Ramen Instan Cup noodles kaldu sapi ala Jepang berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 4% (Sejumlah 9 Orang)
Suka	= 12% (Sejumlah 24 Orang)
Netral	= 29% (Sejumlah 58 orang)
Tidak suka	= 7% (Sejumlah 13 Orang)
Sangat tidak suka	= 0% (Sejumlah 0 Orang)
Belum pernah mencoba	= 48% (Sejumlah 96 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden belum pernah mencoba Ramen Instan Cup noodles kaldu sapi ala Jepang sebanyak 48% atau sebanyak 96 orang.

Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba Ramen Instan Cup noodles kaldu sapi ala Jepang.

3.1.8.2 *Cup Noodles Kaldu Ayam ala Jepang*



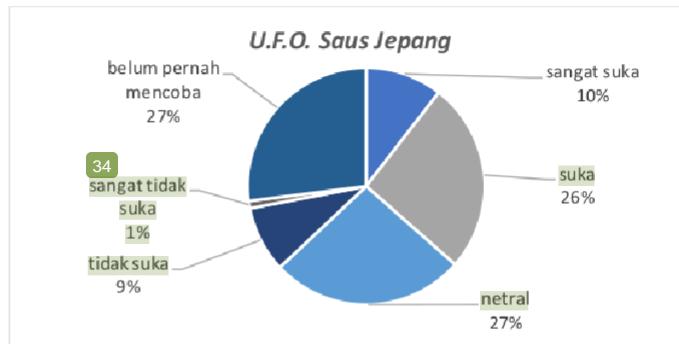
Gambar 9. Cup Noodles kaldu ayam ala Jepang

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Ramen Instan Cup noodles kaldu ayam ala Jepang berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 2% (Sejumlah 5 Orang)
Suka	= 13% (Sejumlah 27 Orang)
Netral	= 25% (Sejumlah 51 Orang)
Tidak suka	= 9% (Sejumlah 17 Orang)
Sangat tidak suka	= 1% (Sejumlah 1 Orang)
Belum pernah mencoba	= 50% (Sejumlah 99 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden belum pernah mencoba Ramen Instan Cup noodles kaldu ayam ala Jepang sebanyak 50% atau sebanyak 99 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba Ramen Instan Cup noodles kaldu ayam ala Jepang.

3.1.8.3 U.F.O. Saus Jepang



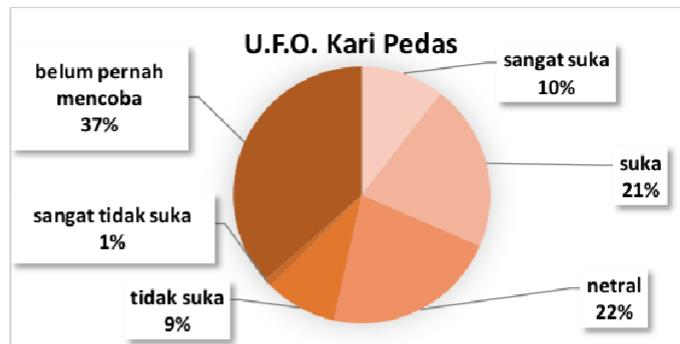
Gambar 10. U.F.O. Saus Jepang

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Ramen Instan U.F.O. saus Jepang berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 10% (Sejumlah 21 orang)
Suka	= 26% (Sejumlah 52 orang)
Netral	= 27% (Sejumlah 53 orang)
Tidak suka	= 9% (Sejumlah 18 orang)
Sangat tidak suka	= 1% (Sejumlah 2 orang)
Belum pernah mencoba	= 27% (Sejumlah 54 orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden belum pernah mencoba Ramen Instan U.F.O. saus Jepang sebanyak 27% atau sebanyak 54 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba Ramen Instan U.F.O. saus Jepang.

3.1.8.4 U.F.O. Kari Pedas



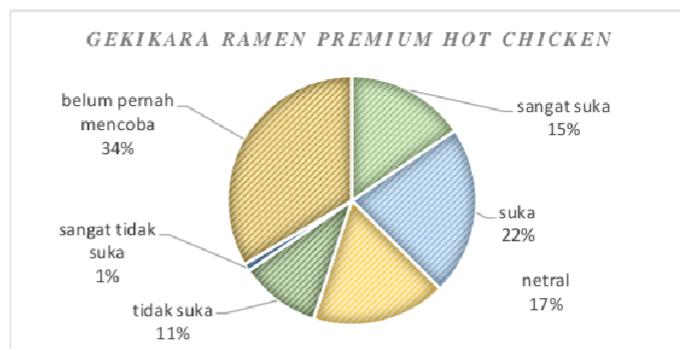
Gambar 11. U.F.O. Kari Pedas

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Ramen Instan U.F.O. kari pedas berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 1% (Sejumlah 21 Orang)
Suka	= 21% (Sejumlah 42 Orang)
Netral	= 22% (Sejumlah 44 Orang)
Tidak suka	= 9% (Sejumlah 18 Orang)
Sangat tidak suka	= 1% (Sejumlah 2 Orang)
Belum pernah mencoba	= 37% (Sejumlah 73 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden belum pernah mencoba Ramen Instan U.F.O. kari pedas sebanyak 37% atau sebanyak 73 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba Ramen Instan U.F.O. kari pedas.

3.1.8.5 Gekikara Ramen Premium Hot Chicken



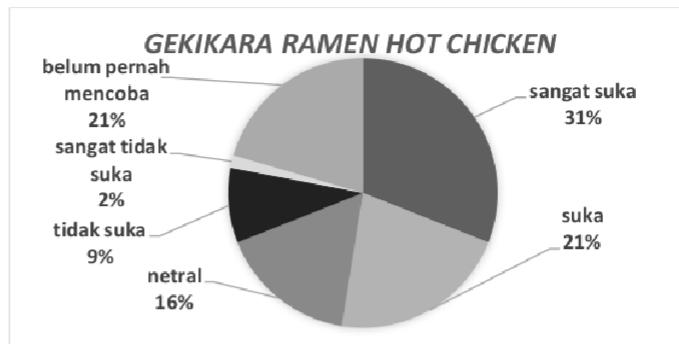
Gambar 12. Gekikara Ramen Premium Hot Chicken

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Gekikara Ramen Premium Hot Chicken berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 15% (Sejumlah 31 orang)
Suka	= 22% (Sejumlah 44 orang)
Netral	= 17% (Sejumlah 35 orang)
Tidak suka	= 11% (Sejumlah 21 orang)
Sangat tidak suka	= 1% (Sejumlah 2 orang)
Belum pernah mencoba	= 34% (Sejumlah 67 orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden belum pernah mencoba Gekikara Ramen Premium Hot Chicken sebanyak 37% atau sebanyak 73 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba Gekikara Ramen Premium Hot Chicken.

3.1.8.6 Gekikara Ramen Hot chicken



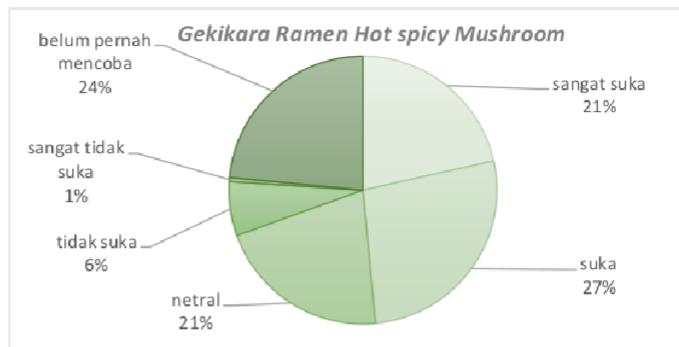
Gambar 13. Gekikara Ramen Hot Chicken

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Gekikara Ramen Hot Chicken berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 31% (Sejumlah 62 orang)
Suka	= 21% (Sejumlah 43 orang)
Netral	= 16% (Sejumlah 33 orang)
Tidak suka	= 9% (Sejumlah 18 orang)
Sangat tidak suka	= 2% (Sejumlah 3 orang)
Belum pernah mencoba	= 21% (Sejumlah 41 orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden sangat suka Gekikara Ramen Hot Chicken sebanyak 31% atau sebanyak 62 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden sangat suka pada Gekikara Ramen Hot Chicken.

3.1.8.7 Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom



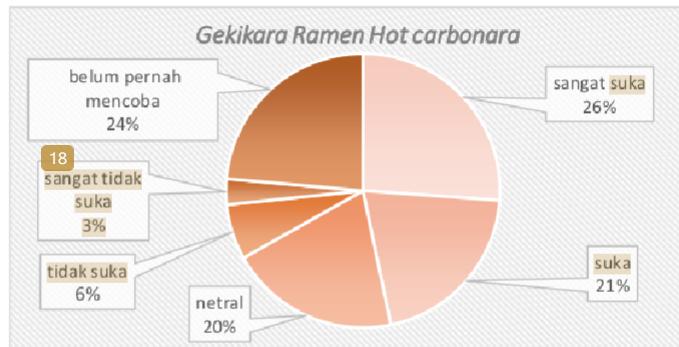
Gambar 14. Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Gekikara Ramen *Hot spicy Mushroom* berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 21% (Sejumlah 43 orang)
Suka	= 27% (Sejumlah 54 orang)
Netral	= 21% (Sejumlah 42 orang)
Tidak suka	= 6% (Sejumlah 13 orang)
Sangat tidak suka	= 1% (Sejumlah 1 orang)
Belum pernah mencoba	= 24% (Sejumlah 47 orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden suka Gekikara Ramen *Hot spicy Mushroom* sebanyak 31% atau sebanyak 62 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden suka pada Gekikara Ramen *Hot spicy Mushroom*.

3.1.8.8 Gekikara Ramen Hot carbonara



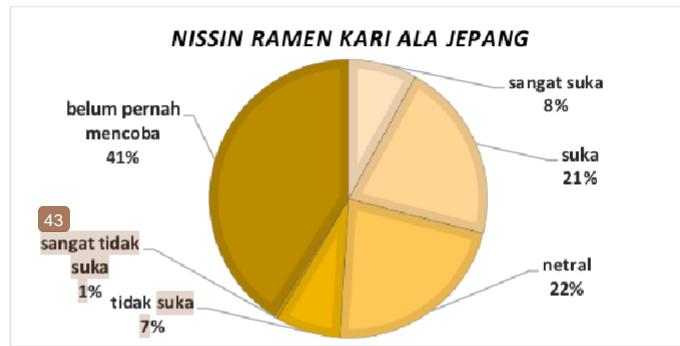
Gambar 15. Gekikara Ramen Hot carbonara

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Gekikara Ramen Hot carbonara berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 26% (Sejumlah 52 orang)
Suka	= 21% (Sejumlah 41 orang)
Netral	= 20% (Sejumlah 40 orang)
Tidak suka	= 6% (Sejumlah 13 orang)
Sangat tidak suka	= 3% (Sejumlah 6 orang)
Belum pernah mencoba	= 24% (Sejumlah 47 orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden sangat suka Gekikara Ramen Hot carbonara sebanyak 26% atau sebanyak 52 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden sangat suka pada Gekikara Ramen Hot carbonara.

3.1.8.9 Nissin Ramen Kari ala Jepang



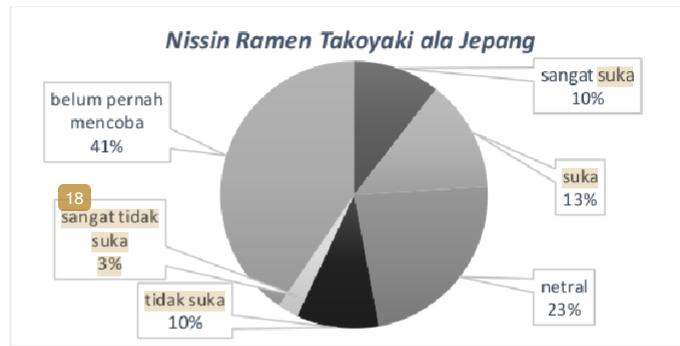
Gambar 16. Nissin Ramen Kari ala Jepang

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap *Nissin Ramen Kari ala Jepang* berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 8% (Sejumlah 16 Orang)
Suka	= 21% (Sejumlah 42 Orang)
Netral	= 22% (Sejumlah 44 Orang)
Tidak suka	= 7% (Sejumlah 15 Orang)
Sangat tidak suka	= 1% (Sejumlah 1 Orang)
Belum pernah mencoba	= 41% (Sejumlah 82 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden yang belum pernah mencoba *Nissin Ramen Kari ala Jepang* sebanyak 41% atau sebanyak 82 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba *Nissin Ramen Kari ala Jepang*.

3.1.8.10 Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang



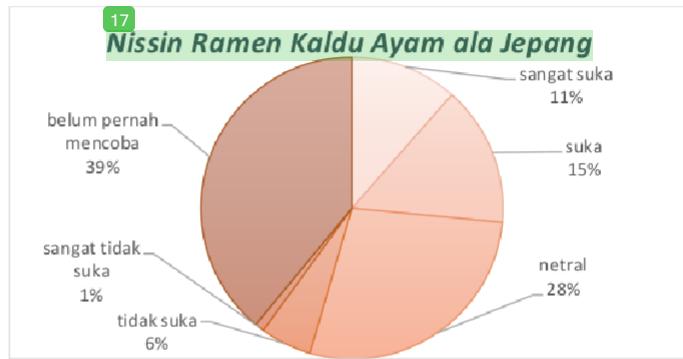
Gambar 17. Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 10% (Sejumlah 21 Orang)
Suka	= 13% (Sejumlah 27 Orang)
Netral	= 23% (Sejumlah 46 Orang)
Tidak suka	= 10% (Sejumlah 20 Orang)
Sangat tidak suka	= 3% (Sejumlah 5 Orang)
Belum pernah mencoba	= 41% (Sejumlah 81 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden yang belum pernah mencoba Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang sebanyak 41% atau sebanyak 81 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang.

3.1.8.11 17 Nissin Ramen Kaldu Ayam ala Jepang



17 Gambar 18. Nissin Ramen kaldu ayam ala Jepang

Dari diagram di atas diketahui bahwa Rasa suka responden terhadap Nissin Ramen kaldu ayam ala Jepang berbeda-beda, berikut data responden:

Sangat suka	= 11% (Sejumlah 23 Orang)
Suka	= 15% (Sejumlah 30 Orang)
Netral	= 28% (Sejumlah 56 Orang)
Tidak suka	= 6% (Sejumlah 11 Orang)
Sangat tidak suka	= 1% (Sejumlah 2 Orang)
Belum pernah mencoba	= 39% (Sejumlah 78 Orang)

Dari yang sudah dijabarkan di atas, rata-rata Responden yang belum pernah mencoba Nissin Ramen kaldu ayam ala Jepang sebanyak 39% atau sebanyak 78 orang. Hal ini membuktikan sebagian besar responden belum pernah mencoba Nissin Ramen kaldu ayam ala Jepang.

3.2 Analisis Data

3.2.1 Skala Likert

Berdasarkan hasil kuesioner didapatkan bahwa sebagian besar responden mengetahui tentang ramen instan. Dari setiap jenis ramen instan, para responden persepsi pada setiap rasa dari jenis ramen instan. Berikut total hasil kuesioner:

No	Nama	Jumlah Responden					
		SS	S	N	TS	STS	BMP
1	Cup Noodles kaldu Sapi ala Jepang	9	24	58	13	0	96
2	Cup Noodles kaldu ayam ala Jepang	5	27	51	17	1	99
3	U.F.O. Saus Jepang	21	52	53	18	2	54
4	U.F.O. Kari Pedas	21	42	44	18	2	73
5	Gekikara Ramen Premium Hot Chicken	31	44	35	21	2	67
6	Gekikara Ramen Hot Chicken	62	43	33	18	3	41
7	Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom	43	54	42	13	1	47
8	Gekikara Ramen Hot carbonara	53	41	40	13	6	47
9	Nissin Ramen Kari ala Jepang	16	42	44	15	1	82
10	Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang	21	27	46	20	5	81
11	Nissin Ramen kaldu ayam ala Jepang	23	30	56	11	2	78

Tabel 1. Total Jawaban Responden

Setelah mengetahui hasil kuesioner, maka cara mencari minat masyarakat Indonesia terhadap Ramen Instan dan rank jenis ramen instan sebagai berikut:

No.	Nama	SS x6	S x5	N x4	TS x3	STS x2	BMP x1	Total skor	Rank
1	Cup Noodles kaldu Sapi ala Jepang	54	120	232	39	0	96	541	10
2	Cup Noodles kaldu ayam ala Jepang	30	135	204	51	2	99	521	11
3	U.F.O. Saus Jepang	126	260	212	54	4	54	710	4
4	U.F.O. Kari Pedas	126	210	176	54	4	73	643	6
5	Gekikara Ramen Premium Hot Chicken	186	220	140	63	4	67	680	5
6	Gekikara Ramen Hot Chicken	372	215	132	54	6	41	820	1

7	Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom	258	270	168	39	2	47	784	2
8	Gekikara Ramen Hot carbonara	318	205	160	39	12	47	781	3
9	Nissin Ramen Kari ala Jepang	96	210	176	45	2	82	611	8
10	Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang	126	135	184	60	10	81	596	9
11	Nissin Ramen kaldu ayam ala Jepang	138	150	224	33	4	78	627	7

Tabel 2. Skala Likert

Keterangan

¹⁴
Sangat Suka (SS) = Skor 6

Suka (S) = Skor 5

Netral (N) = Skor 4

Tidak Suka (TS) = Skor 3

Sangat Tidak Suka (STS) = Skor 2

Belum Pernah Mencoba (BMP) = Skor 1

⁴
Rumus: $T \times Pn$

T = Total jumlah responden yang memilih

Pn = Pilihan angka skor likert

Total Skor = 7314

Interpretasi Skor Perhitungan

Agar mendapatkan hasil interpretasi, harus diketahui skor tertinggi (Y) dan skor terendah (X) untuk item penilaian dengan rumus sebagai berikut:

$Y = \text{Skor tertinggi likert} \times \text{jumlah responden} = 6 \times 200 = 1200$

$X = \text{Skor terendah likert} \times \text{jumlah responden} = 1 \times 200 = 200$

¹⁰
Pra Penyelesaian

Sebelum penyelesaian akhir harus diketahui interval (rentang jarak) dan interpretasi persen agar mengetahui penilaian dengan metode mencari interval skor persen (I).

Rumus Interval

$$I = 100 / \text{Jumlah Skor (Likert)}$$

Maka,

$$I = 100 / 6 = 16,66$$

$$\text{Hasil (}I\text{)} = 16,66$$

Berikut kriteria interpretasi skor berdasarkan interval:

0% - 16,66% Belum Pernah Mencoba

16,67% - 33,32% Sangat Tidak suka

33,33% - 49,98% Tidak Suka

49,99% - 66,64% Netral

66,65% - 83,3% Suka

83,34 – 100% Sangat Suka

Penyelesaian Akhir

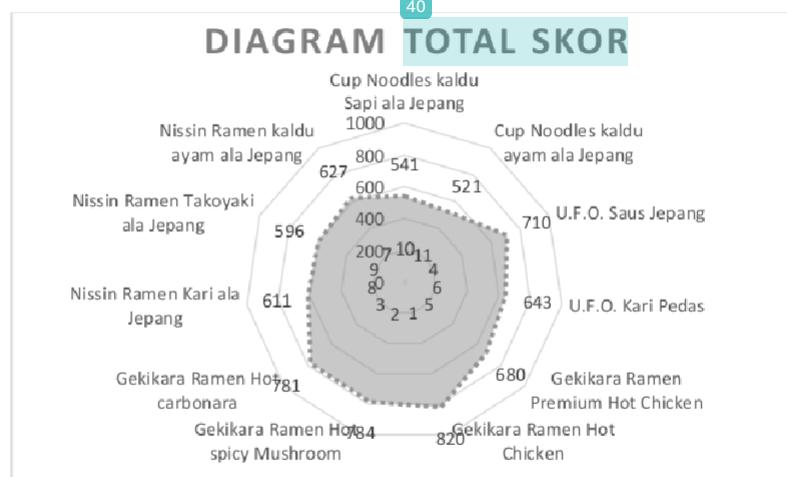
$$\text{Total Skor} / Y \times 100$$

$$7314/1200 \times 100$$

60,95% berada pada kategori Netral.

Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa Interpretasi Responden ada pada kategori Netral dengan 60,95% yang berarti minat para responden terhadap Ramen Instan adalah Netral (di antara minat dan tidak minat).

Diagram Skor penghitungan skala likert rank Jenis ramen instan**Gambar 19. Hasil Skor Penghitungan Skala Likert**

Dari diagram di atas diketahui yang menempati peringkat pertama dengan skor 820 adalah jenis ramen instan "Gekikara Ramen Hot Chicken". Hal tersebut menunjukkan bahwa responden paling menyukai jenis ramen instan "Gekikara Ramen Hot Chicken". Pada peringkat kedua dengan skor 784 adalah jenis ramen instan "Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom". Hal tersebut menunjukkan bahwa jenis ramen instan "Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom" paling disukai setelah "Gekikara Ramen Hot Chicken". Dapat diketahui pada peringkat ketiga dengan skor 781 adalah jenis ramen instan "Gekikara Ramen Hot carbonara". Hal tersebut menunjukkan bahwa jenis ramen instan "Gekikara Ramen Hot carbonara" paling disukai setelah "Gekikara Ramen Hot Chicken" dan "Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom".

Sedangkan pada peringkat keempat disusul U.F.O. Saus Jepang dengan skor 710, Peringkat kelima Gekikara Ramen Premium Hot Chicken dengan skor 680, peringkat keenam U.F.O. Kari Pedas dengan skor 643, peringkat ketujuh Nissin Ramen kaldu ayam ala Jepang dengan skor 627, peringkat kedelapan Nissin Ramen Kari ala Jepang dengan skor 611, peringkat kesembilan Nissin Ramen Takoyaki ala Jepang dengan skor 596, peringkat kesepuluh Cup Noodles kaldu Sapi ala Jepang dengan skor 541 dan peringkat terakhir Cup Noodles kaldu ayam ala Jepang dengan skor 521.

3.2.2 Kolerasi Spearman Rank

3

Kolerasi spearman rank digunakan untuk mencari hubungan atau untuk menguji signifikansi hipotesis asosiatif bila masing-masing variable yang dihubungkan berbentuk ordinal.

Contoh:

Ada 10 Orang responden yang mengisi daftar pertanyaan tentang "Tahukah anda mengenai ramen instan" dan "Pernahkah anda mengonsumsi Ramen Instan". 10 Orang responden tersebut, masing-masing diberi nomer 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 dan 10. Berdasarkan hal tersebut maka:

1. Judul penelitian

Hubungan antara Pertanyaan 1 dengan Pertanyaan 2.

2. Variabel penelitian

Nilai dari jawaban 10 responden tentang Pertanyaan 1 (X_i) dengan Pertanyaan 2 (Y_i).⁵

3. Rumusan masalah

Apakah ada hubungan antara variabel Pertanyaan 1 (X_i) dengan Pertanyaan 2 (Y_i)?¹¹

4. Hipotesis

Hipotesis nol (H_0): Tidak ada hubungan antara variabel.

Hipotesis alternatif (H_a): Ada hubungan antara variabel.³

5. Kriteria Pengujian Hipotesis

H_0 Ditolak bila harga hitung p hitung \geq dari p tabel H_a Diterima

H_0 Diterima bila harga hitung p hitung \leq dari p tabel H_a Ditolak¹⁵

6. Penghitungan untuk pengujian Hipotesis

$$p = 1 - \frac{6 \sum d_i^2}{n(n^2 - 1)}$$

p = koefisien korelasi Spearman rank

d_i^2 = beda antara dua pengamatan berpasangan

n = total pengamatan

No.	Tahukah anda mengenai ramen instan (X_i)	X_i	Pernahkah anda menkonsumsi Ramen Instan (Y_i)	Y_i	Peringkat (X_i)	Peringkat (Y_i)	d_i	d_i^2
1	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
2	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
3	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
4	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001

5	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
6	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
7	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
8	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
9	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
10	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
11	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
12	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
13	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
14	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
15	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
16	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
17	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
18	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
19	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
20	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
21	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
22	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
23	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
24	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
25	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
26	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
27	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
28	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001

29	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
30	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
31	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
32	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
33	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
34	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
35	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
36	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
37	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
38	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
39	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
40	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
41	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
42	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
43	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
44	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
45	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
46	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
47	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
48	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
49	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
50	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
51	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
52	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001

53	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
54	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
55	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
56	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
57	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
58	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
59	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
60	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
61	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
62	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
63	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
64	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
65	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
66	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
67	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
68	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
69	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
70	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
71	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
72	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
73	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
74	Tidak tahu	1	Tidak Pemah	1	199	186,5	12,5	156,25
75	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
76	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04

77	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
78	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
79	Tidak tahu	1	Tidak Pemah	1	199	186,5	12,5	156,25
80	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
81	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
82	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
83	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
84	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
85	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
86	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
87	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
88	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
89	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
90	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
91	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
92	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
93	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
94	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
95	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
96	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
97	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
98	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
99	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
100	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001

101	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
102	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
103	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
104	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
105	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
106	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
107	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
108	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
109	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
110	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
111	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
112	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
113	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
114	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
115	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
116	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
117	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
118	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
119	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
120	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
121	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
122	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
123	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
124	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001

125	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
126	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
127	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
128	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
129	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
130	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
131	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
132	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
133	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
134	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
135	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
136	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
137	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
138	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
139	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
140	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
141	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
142	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
143	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
144	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
145	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
146	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
147	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
148	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816

149	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
150	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
151	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
152	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
153	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
154	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
155	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
156	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
157	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
158	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
159	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
160	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
161	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
162	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
163	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
164	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
165	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
166	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
167	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
168	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
169	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
170	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
171	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
172	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001

173	Sedikit mengetahui	2	Tidak Pemah	1	180	186,5	-6,5	42,25
174	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
175	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
176	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
177	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
178	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
179	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
180	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
181	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
182	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
183	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
184	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
185	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
186	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
187	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
188	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
189	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
190	Tidak tahu	1	Tidak Pemah	1	199	186,5	12,5	156,25
191	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
192	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
193	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
194	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
195	Tahu	3	Tidak Pemah	1	81,3	186,5	-105,2	11067,04
196	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001

197	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
198	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
199	Tahu	3	Pemah	2	81,3	86,31	-5,01	25,1001
200	Sedikit mengetahui	2	Pemah	2	180	86,31	93,69	8777,816
								0 $\sum d_i^2$ 350477

13

Tabel 3. Penghitungan Kolerasi Spearman Rank

Selanjutnya harga d_i^2 yang telah diperoleh dari hitungan dalam tabel kolom terakhir dimasukkan dalam rumus kolerasi spearman rank, sebagai berikut:

$$\rho = 1 - \frac{6 \sum d_i^2}{n(n^2 - 1)}$$

$$\rho = 1 - \frac{6 \times 350477}{200(200^2 - 1)}$$

$$\rho = 1 - \frac{2102862}{200(40000 - 1)}$$

$$\rho = 1 - \frac{2102862}{200(39999)}$$

$$\rho = 1 - \frac{2102862}{7999800}$$

$$\rho = 1 - 0,263$$

$$\rho = 0,737$$

Sebagai interpretasi, angka ini perlu dibandingkan dengan tabel nilai-nilai ρ (rho) dibawah ini.

N	Tarat signifikan		N	Tarat signifikan	
	5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	38	0,320	0,413
4	0,950	0,990	39	0,316	0,408
5	0,878	0,959	40	0,312	0,403
6	0,811	0,917	41	0,308	0,398
7	0,754	0,874	42	0,304	0,393
8	0,707	0,834	43	0,301	0,389
9	0,666	0,798	44	0,297	0,384
10	0,632	0,765	45	0,294	0,380
11	0,602	0,735	46	0,291	0,376
12	0,576	0,708	47	0,288	0,372
13	0,553	0,684	48	0,284	0,368

14	0,532	0,661	49	0,281	0,364
15	0,514	0,641	50	0,279	0,361
16	0,497	0,623	55	0,266	0,345
17	0,482	0,606	60	0,254	0,330
18	0,468	0,590	65	0,244	0,317
19	0,456	0,575	70	0,235	0,306
20	0,444	0,561	75	0,227	0,296
21	0,433	0,549	80	0,220	0,286
22	0,432	0,537	85	0,213	0,278
23	0,413	0,526	90	0,207	0,267
24	0,404	0,515	95	0,202	0,263
25	0,396	0,505	100	0,195	0,256
26	0,388	0,496	125	0,176	0,230
27	0,381	0,487	150	0,159	0,210
28	0,374	0,478	175	0,148	0,194
29	0,367	0,470	200	0,138	0,181
30	0,361	0,463	300	0,113	0,148
31	0,355	0,456	400	0,098	0,128
32	0,349	0,449	500	0,088	0,115
33	0,344	0,442	600	0,080	0,105
34	0,339	0,436	700	0,074	0,097
35	0,334	0,430	800	0,070	0,091
36	0,329	0,424	900	0,065	0,086
37	0,325	0,418	1000	0,062	0,081

Tabel 4. Tabel nilai-nilai p (ρ)

Dari tabel tersebut terlihat bahwa nilai $n = 200$, dengan derajat kesalahan $5\% = 0,138$ dan untuk $1\% = 0,181$. Sedangkan pada hasil $p = 0,737$ dapat diuraikan sebagai berikut:

Derajat kesalahan $5\%: 0,138 \geq 0,737$

Derajat kesalahan $1\%: 0,181 \geq 0,737$

Hal ini berarti Ditolak H_0 dan Diterima H_a .

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa Hipotesis nol (H_0) Ditolak dan Hipotesis alternatif (H_a) Diterima atau dengan kata lain bahwa pertanyaan 1 (X_i) dan pertanyaan 2 (Y_i) memiliki hubungan yang signifikan.

4. SIMPULAN

Dari penelitian yang telah dilakukan kepada responden sejumlah 200 orang. ³² Dapat disimpulkan bahwa rata-rata responden yang mengisi kuesioner berasal dari kota Surabaya, berumur 21-30 Tahun, berjenis kelamin perempuan, berstatus Mahasiswa. Responden juga pernah mengonsumsi ramen instan setiap 1-2 kali seminggu. Jenis ramen instan yang paling disukai adalah "Gekikara Ramen Hot Chicken" disusul oleh "Gekikara Ramen Hot spicy Mushroom" lalu "Gekikara Ramen Hot carbonara".

Interpretasi Responden ada pada kategori Netral dengan 60,95% yang berarti para minat responden terhadap Ramen Instan adalah Netral (Biasa saja). Hipotesis nol (H_0) Ditolak dan Hipotesis alternatif (H_a) Diterima atau dengan kata lain bahwa pertanyaan pertama "Tahukah anda mengenai ramen instan" dan pertanyaan kedua "Pemahkah anda menkonsumsi Ramen Instan" memiliki hubungan yang signifikan yang berarti responden yang mengetahui tentang ramen instan pernah mencoba ramen instan.

DAFTAR PUSTAKA

- ²⁷ Aldo, D. 2021. *Makna Budaya Menyantap Ramen Pada Masyarakat Jepang*. Other thesis, Universitas Darma Persada.
- ²⁸ Moh. Nazir, Ph.D. 2003. Metode Penelitian, Penerbit Ghalia Indonesia, Jakarta.
- ²⁹ Philip, J.L. 2015. 'Instant Ramen as Forrest Gump: Postwar Japan in Food', Master Thesis. Connecticut: Wesleyan University
- ¹² Supriadi, S.D. 2017. Ramen Bagi Masyarakat Jepang (Nihon No Shakai Ni Yotte Ramen)', Medan. 2021. "Pengertian dan Rumus Kolerasi Spearman Rank" (Diakses pada tanggal 13 Juni 2022 Pukul 23.22WIB)

<https://dotedu.id/pengertian-dan-rumus-korelasi-spearman/>
- ¹⁶ Frabk, S. 2020. "Peringkat Ramen Instan Jepang Terbaik Menurut Ahli Ramen" (Diakses pada tanggal 7 April 2022 Pukul 15.53WIB)

<https://asianfoodnetwork.com/id/artikel/peringkat-ramen-instan-Jepang-terbaik-menurut-ahli-Ramen.html>
- ²⁶ Kirsnan, 2021. "Berikut ini 4 Pengertian Metode Kuantitatif Menurut Para Ahli" (Diakses pada tanggal 24 Maret 2022 Pukul 21.55WIB)

[https://meenta.net/metode-kuantitatif/#:~:text=Arikunto%20\(2006%3A%2012\)%20mengemukakan,yang%20diperoleh%20serta%20pemaparan%20hasilnya](https://meenta.net/metode-kuantitatif/#:~:text=Arikunto%20(2006%3A%2012)%20mengemukakan,yang%20diperoleh%20serta%20pemaparan%20hasilnya)
- Nissin foods, 2022. (Diakses pada tanggal 6 April 2022 Pukul 20.34WIB)

<http://nissinfoods.co.id/brand-menu>

Rizka, A. R. 2021. "Pengertian Masyarakat menurut Para Ahli serta ciri dan Unsur-unsurnya"
(Diakses pada tanggal 7 April 2022 Pukul 15.46WIB)

<https://tirto.id/pengertian-masyarakat-menurut-para-ahli-serta-ciri-unsur-unsurnya-gbbv>

Salma, 2021. "Penelitian Kuantitatif: Pengertian, Tujuan, Jenis-jenis dan Langkah Melakukannya"
(Diakses pada tanggal 24 Maret 2022 Pukul 22.15WIB)

<https://penerbitdeepublish.com/penelitian-kuantitatif/>

Salma, 2021. "Responden Penelitian: Karakteristik dan Syarat-Syarat" (Diakses pada tanggal 19 Mei 2022 Pukul 18.25WIB)

<https://penerbitdeepublish.com/responden-penelitian/>

Sampoerna University, 2022. "Pengertian Skala Likert, Cara Penggunaan dan Contoh" (Diakses pada tanggal 13 Juni 2022 Pukul 23.38WIB)

<https://www.sampoernauniversity.ac.id/id/pengertian-skala-likert-cara-penggunaan-dan-contoh/>

MINAT ORANG INDONESIA TERHADAP RAMEN INSTAN

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Forum Perpustakaan Perguruan Tinggi Indonesia Jawa Timur Student Paper	5%
2	edoc.site Internet Source	3%
3	pramukakwarranjatinegara.blogspot.com Internet Source	1 %
4	Submitted to Universitas Merdeka Malang Student Paper	1 %
5	www.scribd.com Internet Source	<1 %
6	1000resepmasakanhariini.blogspot.com Internet Source	<1 %
7	repository.um.ac.id Internet Source	<1 %
8	journal.universitaspahlawan.ac.id Internet Source	<1 %
9	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	<1 %

- 10 skripsi1blog.wordpress.com <1 %
Internet Source
-
- 11 repository.usd.ac.id <1 %
Internet Source
-
- 12 www.coursehero.com <1 %
Internet Source
-
- 13 fe.unisma.ac.id <1 %
Internet Source
-
- 14 Dhea Octaviani Sumaila, Joachim N. K. Dumais, Ellen G. Tangkere. "PENGARUH STRATEGI PEMASARAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN ULANG PADA PRODUK SHARE TEA DI MANADO TOWN SQUARE 3 KOTA MANADO", AGRI-SOSIOEKONOMI, 2018
Publication
-
- 15 samsulbahrilubis.blogspot.com <1 %
Internet Source
-
- 16 asianfoodnetwork.com <1 %
Internet Source
-
- 17 gpc.catbotagency.com <1 %
Internet Source
-
- 18 Armita Dwi Safitri. " PENGGUNAAN BAHAN PENSTABIL PADA MUTU VELVA ROSELA (Hibiscus sabdariffa L.) DENGAN PEMANIS MADU", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2018 <1 %

- 19 Dwi Kholivah Setianingsih, Sana Prabowo. "Pengaruh Kompetensi Pegawai Terhadap Pelayanan Publik di Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan", Indonesian Governance Journal : Kajian Politik-Pemerintahan, 2019
Publication
-
- 20 [detakbisnis.com](#) <1 %
Internet Source
-
- 21 [jurnal.umpwr.ac.id](#) <1 %
Internet Source
-
- 22 [academicjournal.yarsi.ac.id](#) <1 %
Internet Source
-
- 23 [jurnal.univpgri-palembang.ac.id](#) <1 %
Internet Source
-
- 24 [kbbi.kemdikbud.go.id](#) <1 %
Internet Source
-
- 25 [www.techniumscience.com](#) <1 %
Internet Source
-
- 26 Submitted to Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan <1 %
Student Paper
-
- 27 [repository.unsada.ac.id](#) <1 %
Internet Source

28	www.scilit.net Internet Source	<1 %
29	lib.geo.ugm.ac.id Internet Source	<1 %
30	Daffa Farhan Alfarros, Dewi Ratnasari, Agus Djamaluddin. "PEMBUATAN BAKSO HERBAL DARI JAMUR TIRAM PUTIH (<i>Pleurotus ostreatus</i>) DAN KAYU MANIS (<i>Cinnamomum burmannii</i>) UNTUK MENURUNKAN KADAR KOLESTEROL", <i>Journal of Holistic and Health Sciences</i> , 2021 Publication	<1 %
31	wisataa.com Internet Source	<1 %
32	jurnal.kwikkiangie.ac.id Internet Source	<1 %
33	poemabatsoilik.blogspot.com Internet Source	<1 %
34	Gettik Andri Purwanti. "Formulasi Kopi Biji Pepaya dengan Penambahan Bubuk Cokelat dan Bubuk Jahe", <i>JURNAL AGROINDUSTRI HALAL</i> , 2020 Publication	<1 %
35	adoc.pub Internet Source	<1 %
	digilib.uinsby.ac.id	

36

<1 %

37

[id.scribd.com](#)

Internet Source

<1 %

38

[jurnal.unTAG-sby.ac.id](#)

Internet Source

<1 %

39

[repository.unair.ac.id](#)

Internet Source

<1 %

40

[text-id.123dok.com](#)

Internet Source

<1 %

41

Astri Eka Rahmawati, Siti Zubaidah Handriani, Anisa Anggun Setyaningsih, Ervinda Ika Nur Aysah, Darmadi Darmadi. "IMPLEMENTASI KURIKULUM 2013 DI MASA PENDEMIC COVID 19 PADA GURU TINGKAT SEKOLAH MENENGAH PERTAMA DI KABUPATEN MADIUN", Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran, 2021

Publication

<1 %

42

Fitria Utami. "MEDIA SOSIAL DAN PARTISIPASI POLITIK MILENIAL RIAU", JDP (JURNAL DINAMIKA PEMERINTAHAN), 2020

Publication

<1 %

43

[docobook.com](#)

Internet Source

<1 %

[repository.ub.ac.id](#)

Internet Source

44

<1 %

Exclude quotes Off
Exclude bibliography Off

Exclude matches Off