

**PENGARUH PENGGUNAAN CAIRAN (SUSU UHT, SANTAN
SEGAR, DAN SANTAN INSTAN) PADA PEMBUATAN
MACARONI SCHOTEL TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



**AULIA AUFAN ABDURRAHMAN
5515153264**

**Skripsi ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian
Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2021**

PENGARUH PENGGUNAAN CAIRAN (SUSU UHT, SANTAN SEGAR, DAN SANTAN INSTAN) PADA PEMBUATAN *MACARONI SCHOTEL* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

AULIA AUFAN ABDURRAHMAN

Pembimbing: Annis Kandriasari S.Pd. M.Pd. dan Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan cairan (susu UHT, santan segar, dan santan instan) terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Oktober 2019 hingga Maret 2021. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Sampel pada penelitian ini adalah *Macaroni Schotel* menggunakan cairan susu UHT, santan segar, dan santan instan dengan ukuran 400ml yang kemudian diujikan kepada 30 panelis tidak terlatih yang menilai keseluruhan aspek. Berdasarkan hasil uji hipotesis dengan menggunakan uji Friedman pada aspek warna, rasa, dan tekstur menunjukkan bahwa penggunaan cairan santan instan menghasilkan *Macaroni Schotel* yang lebih baik dibandingkan dengan penggunaan cairan lainnya.

Kata kunci: *Macaroni Schotel*, susu UHT, santan, santan segar, santan instan.

**THE EFFECT OF THE USAGE OF LIQUID (UHT MILK, FRESH COCONUT MILK,
AND INSTANT COCONUT MILK) ON *MACARONI SCHOTEL* TOWARDS
CONSUMER'S ACCEPTANCE**

AULIA AUFAN ABDURRAHMAN

Supervisor: Annis Kandriasari S.Pd. M.Pd. dan Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRACT

The objective of this study was to analyze the effect of the usage of liquid (UHT milk, fresh coconut milk, and instant coconut milk) on *Macaroni Schotel* on consumer acceptance based on aspects of color, taste, aroma, and texture. This research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of Food & Nutrition Program, State University of Jakarta. When the study began in October 2019 until March 2020. The method used was an experimental method. The sample in this study was a *Macaroni Schotel* with the usage of 400ml liquid (UHT milk, fresh coconut milk, and instant coconut milk) tested on 30 untrained panelists who assessed all aspects. Based on the results of hypothesis analysis using the Friedman test on aspects of color, taste, and texture showed the *Macaroni Schotel* with instant coconut milk have the best result than other liquid.

Keyword : *Macaroni Schotel*, UHT milk, coconut milk, fresh coconut milk, instant coconut milk.

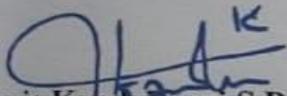
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) Pada *Macaroni Schotel* Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Aulia AUFAN Abdurrahman
NIM : 5515153264
Pembimbing I : Annis Kandriasari S.Pd. M.Pd
Pembimbing II : Dr. Rusilanti M.Si
Tanggal ujian : 13 Juli 2021

Disetujui Oleh :

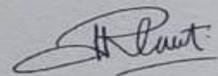
Pembimbing I

Pembimbing II



Annis Kandriasari S.Pd. M.Pd

NIP. 19841102201442002

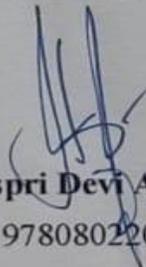


Dr. Rusilanti M.Si

NIP. 196306251988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

NIP. 197808022005022001

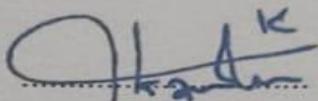
HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

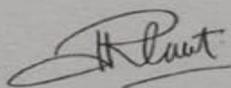
TANGGAL

Annis Kandriasari S.Pd. M.Pd
Dosen Pembimbing 1



6 Agustus 2021
.....

Dr. Rusilanti. M.Si
Dosen Pembimbing 2



7 Agustus 2021
.....

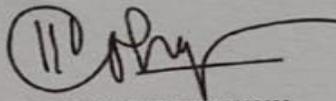
PENGESAHAN PANITIA SIDANG SKRIPSI

NAMA DOSEN

TANDA TANGAN

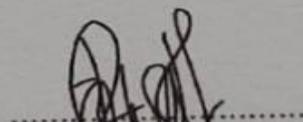
TANGGAL

Dr. Cucu Cahvana, S.Pd. M.Sc
Ketua Penguji



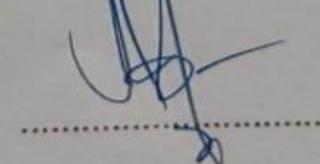
9 Agustus 2021
.....

Dr. Ir. Ridawati. M.Si
Anggota Penguji



10 Agustus 2021
.....

Dr. Guspri Devi Artanti. M.Si
Anggota Penguji



16-8-2021
.....

Tanggal lulus: 13 Juli 2021

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini, tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah yang disebutkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan nama yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 24 Agustus 2021
Yang membuat pernyataan



Aulia Aufan Abdurrahman
5515153264



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aulia Aufan Abdurrahman
NIM : 5515153264
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : aufan030996@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

SKRIPSI : Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) Pada Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 24 Agustus 2021



(Aulia Aulia Abdurrahman)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadirat Allah SWT. Atas ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) Pada *Macaroni Schotel* Terhadap Daya Terima Konsumen”. Tujuan dari penelitian ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Selama penelitian, peneliti telah banyak menerima bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si. sebagai koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan sekaligus sebagai Pembimbing Akademik Mahasiswa Tata Boga 2015 yang telah memberikan bimbingan selama perkuliahan.
2. Annis Kandriasari S.Pd. M.Pd. dan Dr. Rusilanti, M.Si. sebagai Dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
3. Seluruh Staff Administrasi dan Laboran Pendidikan Tata Boga.

Dalam kesempatan tidak lupa ucapan terima kasih yang tak terhingga untuk kedua orang tua saya, Ayahanda Yusril Bachtiar Ali dan Ibunda Ermaili Zarni Nasution yang telah memberikan doa dan bantuan berupa material dan non material kepada peneliti. Juga kepada teman – teman Tata Boga 2015 yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini diantaranya Wisnu Riyanto, Liza Oktaviani, Susan, Dewo Pinta Wirantomo, Sita Anisa Daneswari, Rozana Muthi’ah, Mohammad Andi Abdillah Hakim, Fiki Adi Saputra, Arif Wicaksana Putra Karamoy, dan Febby Safitri.

Menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran yang dapat bersifat membangun untuk skripsi ini. Diharapkan proposal skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti pada khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Jakarta, Juli 2021



Aulia Aufan Abdurrahman

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	5
2.1 Kajian Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Pasta <i>Macaroni</i>	7
2.1.3 <i>Macaroni Schotel</i>	8
2.1.4 Penggunaan Cairan (Susu, Santan segar, dan Santan instan) Pada Pembuatan <i>Macaroni Schotel</i>	20
2.2 Kerangka Berpikir	23
2.3 Hipotesis Penelitian	24

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2 Metode Penelitian	25
3.3 Variabel Penelitian	26
3.4 Definisi Operasional	26
3.5 Desain Penelitian	28
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	28
3.7 Prosedur Penelitian	29
3.7.1 Penelitian Pendahuluan	29
3.7.2 Penelitian Lanjutan	33
3.8 Instrumen Penelitian	36
3.9 Teknik Pengambilan Data	37
3.10 Teknik Analisis Data	37
3.11 Hipotesis Statistik	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Deskripsi Data	40
4.1.1 Hasil Uji Validitas	40
4.1.2 Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	41
4.2 Pembahasan	50
4.3 Kelemahan Penelitian	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 Kesimpulan	53
5.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	57