

SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN AMPAS KOPI *ESPRESSO* PADA
PEMBUATAN *BUTTER COOKIES* TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN



ALDO NUGA NURCAHYO
5515141221

Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2021

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : **Penambahan Bubuk Ampas Kopi *Espresso* Pada
Butter Cookies Terhadap Daya Terima Konsumen**

Penyusun : Aldo Nuga Nurcahyo

NIM : 5515141221

Program Studi : S1 Pendidikan Tata Boga

Tanggal Ujian : 2 Agustus 2021

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Efrina, S.TP, M.Sc

NIP.198202092008012012

Pembimbing II



Nur Riska, S.Pd, M.Si

NIP.197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **Penambahan Bubuk Ampas Kopi *Espresso* pada *Butter Cookies* terhadap daya terima konsumen**
Penyusun : ALDO NUGA NURCAHYO
NIM : 5515141221

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Efrina, S.TP., M.Sc

Pembimbing II,



Nur Riska, S.Pd, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dr. Alsuhendra, M.Si

Anggota Penguji I,



Annis Kandriasari, M.Pd

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 2 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



ALDO NUGA NURCAHYO

No. Reg. 5515141221



**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 : Aldo Nuga Nurcahyo.....

NIM : 5515141221.....

Fakultas/Prodi : FT/ Pendidikan Tata Boga.....

Alamat email : aldoarudonuga@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 :

Pengaruh Penambahan Ampas Kopi *Espresso* pada *Butter Cookies* 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 23 Agustus

2021

Penulis

(nama dan tanda

tangan)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkah, rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga bisa menyelesaikan proposal skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Ampas kopi *espresso* pada *Butter cookies* terhadap daya terima konsumen” sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Program Sarjana Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini banyak hambatan serta rintangan yang penulis hadapi namun pada akhirnya dapat melaluinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara moral maupun spiritual. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Pembimbing Akademik (PA) Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dosen Pembimbing pertama Efrina, S.TP, M.Sc dan Dosen Pembimbing kedua Nur Riska, S.Pd, M.Si
3. Seluruh jajaran Dosen dan Staf Teknik Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
4. Kedua Orang tua beserta adik yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses pembuatan skripsi.
5. Seluruh responden yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktu dalam pengisian kuesioner.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu memberikan dukungan.

Penulis mohon maaf atas segala kesalahan yang pernah dilakukan. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk mendorong penelitian-penelitian selanjutnya.

Penulis



Aldo Nuga Nurcahyo

PENGARUH PENAMBAHAN AMPAS KOPI *ESPRESSO* PADA *BUTTER COOKIES* TERHADAP TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Aldo Nuga Nurcahyo Pembimbing: Efrina dan Nur Riska

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan ampas kopi *espresso* pada *butter cookies* terhadap daya terima konsumen. Pada penelitian ini ampas kopi *espresso* yang digunakan berasal dari Tolu *Coffee*, dengan perbandingan Arabika 40% dan Robusta 60%. Ampas kopi dikeringkan dengan suhu 100 °C selama 1 jam. Selanjutnya bubuk ampas kopi digiling dan disaring sampai ukuran 100 *mesh*. Bubuk ampas kopi kemudian ditambahkan ke dalam formula *butter cookies* dengan penambahan 5%, 10%, dan 15%. Pada pembuatan *Butter Cookies* dengan penambahan ampas kopi *espresso*, digunakan metode *creaming method*. Produk *butter cookies* yang dihasilkan diuji dengan metode hedonik kepada 30 panelis tidak terlatih yaitu mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dengan 5 skala penilaian yaitu sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka, sangat suka. Aspek yang diteliti adalah aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Uji statistik yang digunakan untuk penelitian yaitu uji *Friedman* dengan tingkat kepercayaan 95%. Berdasarkan hasil uji organoleptik, diketahui bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan ampas kopi *espresso* pada aspek rasa, aroma, dan tekstur pada *butter cookies*. Sedangkan pada aspek warna terdapat pengaruh sehingga dilanjutkan ke uji *Tuckey* dimana warna yang paling disukai adalah *butter cookies* dengan penambahan ampas kopi 15%. Oleh karena itu penambahan ampas kopi *espresso* pada *butter cookies* yang disukai oleh konsumen adalah penambahan sebanyak 15%.

Kata kunci: daya terima konsumen, pemanfaatan ampas kopi *espresso*, uji *friedman*

EFFECT OF ADDITIONAL ESPRESSO COFFEE WASTE ON THE MAKING OF BUTTER COOKIES TO CONSUMER ACCEPTANCE

ABSTRACT

This study aims to analyze effect of adding espresso coffee waste on butter cookies to consumer acceptance. In this study, the espresso coffee waste came from Tolu Coffee, with a ratio of 40% Arabica and 60% Robusta. Coffee waste were dried at 100 °C for 1 hour. Then the coffee waste were ground and filtered to a size of 100 mesh. After that The coffee waste were added to the butter cookies formula with the addition of 5%, 10%, and 15%. The creaming method were used in the making butter cookies with the addition of espresso coffee waste. The butter cookies were tested using hedonic method to 30 untrained panelists, namely Jakarta State University students with 5 rating scales; dislike extremely, dislike, like slightly, like, like extremely. The aspects studied were taste, color, aroma, and texture. The statistical test used for this research is the Friedman test with a 95% confidence level. Based on the results of organoleptic tests, it is known that there is no effect of adding espresso coffee waste on aspects of taste, aroma, and texture in butter cookies. While in the aspect of color there is an influence so that it is continued to the Tuckey test where the most preferred color is butter cookies with the addition of 15% coffee waste. Therefore, the addition of espresso coffee waste to butter cookies which is preferred by consumers is the addition of 15%.

Keywords: consumer acceptance, utilization espresso coffee waste, friedman test

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Pembatasan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Perumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.5 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.6 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Landasan Teori.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Penelitian yang Relevan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kerangka Konseptual	Error! Bookmark not defined.
2.4 Hipotesis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.5 Teknik Pengambilan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.6 Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.

4.2 Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Kelemahan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
5.1 Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Informasi gizi <i>butter cookies</i> Monde	8
Tabel 3. 1 Desain Penelitian <i>Butter cookies</i> Penambahan Ampas kopi <i>espresso</i>	27
Tabel 3. 2 Formula Dasar <i>Butter cookies</i>	28
Tabel 3. 3 Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Butter cookies</i>	28
Tabel 3. 4 Uji coba formula standar <i>butter cookies</i>	37
Tabel 3. 5 Uji coba pertama pembuatan ampas kopi <i>espresso</i>	38
Tabel 3. 6 Uji coba 4 pembuatan <i>butter cookies</i> penambahan ampas kopi <i>espresso</i>	38
Tabel 3. 7 Uji coba 5 pembuatan <i>butter cookies</i> penambahan ampas kopi <i>espresso</i>	39
Tabel 3. 8 Uji Validitas <i>Butter cookies</i> Penambahan Ampas kopi <i>espresso</i>	40
Tabel 3. 9 Instrumen Uji Hedonik <i>Butter cookies</i> Penambahan Ampas kopi <i>espresso</i>	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Bagan alur pembuatan <i>butter cookies</i>	31
Gambar 3. 2 Tahap pembuatan bubuk ampas kopi <i>espresso</i>	33
Gambar 3. 3 Bagan alur pembuatan <i>butter cookies</i> penambahan ampas kopi <i>espresso</i>	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Instrumen data validasi <i>butter cookies</i> penambahan ampas kopi <i>espresso</i>	69
Lampiran 2 Hasil data validasi <i>butter cookies</i> penambahan ampas kopi <i>espresso</i>	70
Lampiran 3 Instrumen Uji Daya Terima	72
Lampiran 4 Hasil Penilaian Data Keseluruhan Aspek Warna	73
Lampiran 5 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	74
Lampiran 6 Hasil Penilaian Data Keseluruhan Aspek Rasa	76
Lampiran 7 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	77
Lampiran 8 Hasil Penilaian Data Keseluruhan Aspek Aroma	78
Lampiran 9 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	79
Lampiran 10 Hasil Penilaian Data Keseluruhan Aspek Tekstur	80
Lampiran 11 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	81
Lampiran 12 Tabel distribusi χ^2	82
Lampiran 13 Tabel Q scores	83
Lampiran 14 Pembuatan Butter Cookies Ampas Kopi <i>Espresso</i>	84
Lampiran 15 Dokumentasi panelis agak terlatih <i>Butter Cookies</i> Ampas Kopi <i>Espresso</i>	85
Lampiran 16 Label kemasan <i>Butter Cookies</i> Ampas Kopi <i>Espresso</i>	88