

**PENGARUH PENAMBAHAN PURE SUKUN (*ARTOCARPUS COMMUNIS*)  
DALAM PEMBUATAN SATE LILIT  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



**SYARAFINA FARHANI  
5515163952**


**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2022**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Pure Sukun (*Artocarpus Communis*) dalam Pembuatan Sate Lilit terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Syarafina Farhani  
NIM : 5515163952  
Tanggal Ujian : 11 November 2021

**Disetujui Oleh:**

Pembimbing I	Pembimbing II
	
Dra. Mariani, M.Si	Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196103291988112001	NIP. 196402041988032001

**Mengetahui,**

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si

NIP. 197808022005022001

ii

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Pure Sukun (*Artocarpus Communis*) dalam Pembuatan Sate Lilit terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Syarafina Farhani

NIM : 5515163952

**Disetujui Oleh:**

<p>Pembimbing I,</p>  <p>Dra. Mariani, M.Si</p>	<p>Pembimbing II,</p>  <p>Dra. Sachriani, M.Kes</p>
--	--

**Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:**

<p>Ketua Penguji</p>  <p>Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si</p>	<p>Anggota Penguji</p>  <p>Dr. Cucu Cahyana SPd, M.Sc</p>	<p>Anggota Penguji</p>  <p>Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM</p>
---	--	---

**Mengetahui,**

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

NIP 197808022005022001

## HALAMAN 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,

Yang membuat pernyataan



Syarafina Farhani

No. Reg 5515163952

## LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Syarafina Farhani  
Nim : 5515163952  
Fakultas/ Prodi : Teknik/ Tataboga  
Alamat Email : [syarafinafarhani@gmail.com](mailto:syarafinafarhani@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 Pure Sukun (*Artocarpus Communis*) dalam Pembuatan Sate Lilit 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, 2 Desember 2021

Penulis

( Syarafina Farhani )

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Pure Sukun Dalam Pembuatan Sate Lilit Terhadap Daya Terima Konsumen”** guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Banyak pihak yang turut terlibat dalam penyusunan skripsi ini. Untuk itu, peneliti ingin menyampaikan terima kasih kepada:

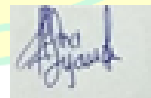
1. Dr. Guspri Devi A., S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Alsuhendra, M.Si selaku Penasihat Akademik Program Studi Tata Boga angkatan 2016, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dra. Mariani M.Si dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan waktu dan tenaga dalam membantu menyelesaikan skripsi ini
4. Seluruh Dosen Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan nilai kehidupanSeluruh Laboran dan Staf Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan

Serta untuk kedua orang tua tercinta, kakak yang telah memberi semangat. Dan teman-teman dari Pendidikan Tata Boga 2016, yang telah bersama-sama berjuang dalam menempuh studi di Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Diharapkan tersusunnya skripsi ini dapat memberikan manfaat. Penulis pun menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kesempurnaan. Dengan ini penulis mengharapkan saran dan kritik guna membangun dan meningkatkan penyusunan karya ilmiah yang akan datang. Akhir kata penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada, dan semoga penyusunan penulisan ini dapat diterima dan dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Jakarta, 28 November 2021

Penulis,



Syarafina Farhani

**PENGARUH PENAMBAHAN PURE SUKUN (*ARTOCARPUS COMMUNIS*)  
DALAM PEMBUATAN SATE LILIT  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**SYARAFINA FARHANI**

**Pembimbing: Mariani dan Sachriani**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan pure sukun (*Artocarpus Communis*) pada pembuatan sate lilit terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Maret 2020 sampai Agustus 2021. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah sate lilit penambahan pure sukun sebanyak 10%, 25%, dan 40%. Sate lilit ini kemudian diuji secara 30 orang panelis tidak terlatih. Berdasarkan hasil daya terima konsumen dengan uji *Friedman* menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek warna, rasa gurih, rasa pure sukun dan aroma, tekstur, namun terdapat perbedaan signifikan pada aspek rasa pedas. Hasil ini dilanjutkan dengan uji tuckey dengan  $\alpha=0,05$  menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada penambahan 10%, 25%, dan 40% dengan kecenderungan rasa suka pada penambahan pure sukun sebanyak 25% dan 40%. Kesimpulan hasil penelitian skripsi ini ketiga perlakuan penambahan puree sukun 10%, 25% dan 40% dalam pembuatan sate lilit dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan hasil uji tuckey tersebut, sate lilit dengan penambahan pure sukun 40% adalah yang paling disukai. Sesuai tujuan penelitian, maka produk yang peneliti rekomendasikan adalah sate lilit dengan penambahan pure sukun 40%.

**Kata kunci** : Sate Lilit, Puree Sukun, daya terima konsumen.

***THE EFFECT OF THE ADDITION OF PUREE BREADFRUIT  
(ARTOCARPUS COMMUNIS) IN THE MANUFACTURE  
OF SATE LILIT TO CONSUMER'S ACCEPTANCE***

**SYARAFINA FARHANI**

***Advisor: Mariani dan Sachriani***

**ABSTRACT**

This study aims to find out the effect of the addition of breadfruit puree (*Artocarpus Communis*) on the manufacture of satay lilit on consumer acceptance. The study was conducted at the Food Processing Laboratory, Jakarta State University from March 2020 to August 2021. This research uses experimental methods. The research sample used was satay lilit addition of breadfruit puree as much as 10%, 25%, and 40%. Satay lilit was then tested on 30 untrained panelists. Based on the results of consumer acceptance with friedman test showed no significant differences in aspects of color, savory taste, taste of breadfruit puree and aroma, texture, but there were significant differences in aspects of spicy flavors. This result was followed by the tuckey test with  $\alpha = 0.05$  showing that there was a real difference in the addition of 10%, 25%, and 40% with the tendency of liking in the addition of breadfruit puree as much as 25% and 40%. The conclusion of the results of this thesis study is the third treatment of the addition of breadfruit puree 10%, 25% and 40% in the manufacture of satay lilit is acceptable to consumers. Based on the results of the tuckey test, satay lilit with the addition of 40% breadfruit puree is the most preferred. As per the purpose of the study, the product that researchers recommend is satay lilit with the addition of 40% breadfruit puree.

**Keyword** : Sate Lilit, Pure Breadfruit, Consumer's Acceptance.



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	8
2.1.2 Sate Lilit.....	11
2.1.3 Sukun.....	35
2.1.4 Pure Sukun.....	40
2.2 Penelitian Relevan.....	42
2.3 Kerangka Pemikiran.....	45
2.4 Hipotesis Penelitian.....	46

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>47</b>
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	47
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	47
3.3 Definisi Operasional .....	48
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	49
3.4.1 Metode Penelitian .....	49
3.4.2 Rancangan Penelitian.....	49
3.4.3 Prosedur Penelitian.....	50
3.5 Instrumen Penelitian .....	64
3.6 Teknik Pengambilan Data .....	65
3.7 Teknik Analisis Data .....	66
3.8 Hipotesis Statistik .....	66
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>68</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	68
4.1.1 Hasil Uji Validitas.....	68
4.1.2 Deskripsi Daya Terima dan Pengujian Hipotesis .....	75
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	86
4.3 Kelemahan Penelitian .....	88
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>89</b>
5.1 Kesimpulan .....	89
5.2 Saran .....	89
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>90</b>
<b>L A M P I R A N .....</b>	<b>94</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Hal</b>
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Tenggiri Per 100 g	14
Tabel 2.2 Karakteristik Ikan Tenggiri	14
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Buah Kelapa Per 100g	16
Tabel 2.4 Peralatan Dalam Pembuatan Sate Lilit	30
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Buah Sukun Per 100 g	40
Tabel 3.1 Desain Penelitian Pengaruh Penambahan Pure Sukun	50
Tabel 3.2 Alat-Alat Pembuatan Pure Sukun	51
Tabel 3.3 Uji Coba 1 Pembuatan Sate Lilit Formula Standar	56
Tabel 3.4 Hasil Uji Coba 1 Pembuatan Sate Lilit Formula Standar	56
Tabel 3.5 Uji Coba 2 Pembuatan Sate Lilit Formula Standar	57
Tabel 3.6 Hasil Uji Coba 2 Pembuatan Sate Lilit Formula Standar	57
Tabel 3.7 Uji Coba 3 Pembuatan Sate Lilit Formula Standar	58
Tabel 3.8 Hasil Uji Coba 3 Pembuatan Sate Lilit Formula Standar	58
Tabel 3.9 Uji Coba 1 Penambahan Pure Sukun 10%	59
Tabel 3.10 Hasil Uji Coba 1 Penambahan Pure Sukun 10%	59
Tabel 3.11 Uji Coba 2 Penambahan Pure Sukun 25%	60
Tabel 3.12 Hasil Uji Coba 2 Penambahan Pure Sukun 25%	60
Tabel 3.13 Uji Coba 3 Penambahan Pure Sukun 40%	61
Tabel 3.14 Hasil Uji Coba 3 Penambahan Pure Sukun 40%	61
Tabel 3.15 Uji coba 4 Penambahan Pure Sukun 55%	62
Tabel 3.16 Hasil Uji Coba 4 Penambahan Pure Sukun 55%	62
Tabel 3.17 Instrumen Penilaian Validasi Panelis Ahli	63
Tabel 3.18 Instrumen Penilaian Daya Terima Konsumen	64
Tabel 4.1 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	68
Tabel 4.2 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	70
Tabel 4.3 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	71
Tabel 4.4 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pure Sukun	72

Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	73
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	74
Tabel 4.7	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	75
Tabel 4.8	Hasil Hipotesis Aspek Warna	76
Tabel 4.9	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Pedas	76
Tabel 4.10	Hasil Hipotesis Aspek Rasa Pedas	77
Tabel 4.11	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Gurih	78
Tabel 4.12	Hasil Hipotesis Aspek Rasa Gurih	79
Tabel 4.13	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Pure Sukun	80
Tabel 4.14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Pure sukun	81
Tabel 4.15	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	82
Tabel 4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	83
Tabel 4.17	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	85
Tabel 4.18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	85



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Hal</b>
Gambar 2.1 Sate Lilit	12
Gambar 2.2 Ikan Tenggiri	13
Gambar 2.3 Bawang Merah	17
Gambar 2.4 Bawang Putih	18
Gambar 2.5 Cabai Ceplik	18
Gambar 2.6 Cabai Jemprit	19
Gambar 2.7 Cabai Putih	19
Gambar 2.8 Cabai Keriting	19
Gambar 2.9 Ketumbar	20
Gambar 2.10 Lada Putih	21
Gambar 2.11 Jahe Besar	22
Gambar 2.12 Jahe Emprit	23
Gambar 2.13 Jahe Merah	23
Gambar 2.14 Lengkuas Berwarna Kemerahan	24
Gambar 2.15 Lengkuas Berwarna Keputihan	24
Gambar 2.16 Rimpang Induk	25
Gambar 2.17 Cabang Rimpang	25
Gambar 2.18 Serai	26
Gambar 2.19 Daun Salam	27
Gambar 2.20 Daun Jeruk	27
Gambar 2.21 Minyak	28
Gambar 2.22 Bagan Alir Pembuatan Sate Lilit	35
Gambar 2.23 Sukun	37
Gambar 2.24 Sukun Gundul	37
Gambar 2.25 Sukun Kecil	38
Gambar 2.26 Sukun Medium	38
Gambar 2.27 Variasi Morfologi Buah Sukun	39
Gambar 3.1 Bagan Alir Pembuatan Pure Sukun	53
Gambar 3.2 Bagan Pembuatan Sate Lilit Penambahan Pure Sukun	55
Gambar 3.3 Uji Coba 1 Sate Lilit Formula Standar	56
Gambar 3.4 Uji Coba 2 Sate Lilit Formula Standar	57
Gambar 3.5 Uji Coba 3 Sate Lilit Formula Standar	58
Gambar 3.6 Penambahan Pure Sukun 10%	59
Gambar 3.7 Penambahan Pure Sukun 25%	60

Gambar 3.8	Penambahan Pure Sukun 40%	61
Gambar 3.9	Penambahan Pure Sukun 55%	62
Gambar 4.1	Grafik Hasil Validasi Aspek Warna	69
Gambar 4.2	Grafik Hasil Validasi Aspek Rasa Pedas	70
Gambar 4.3	Grafik Hasil Validasi Aspek Gurih	71
Gambar 4.4	Grafik Hasil Validasi Aspek Rasa Pure Sukun	73
Gambar 4.5	Grafik Hasil Validasi Aspek Aroma	74
Gambar 4.6	Grafik Hasil Validasi Aspek Tekstur	75
Gambar 4.8	Grafik Hasil Daya Terima Aspek Warna	76
Gambar 4.9	Grafik Hasil Daya Terima Aspek Rasa Pedas	78
Gambar 4.10	Grafik Hasil Daya Terima Aspek Rasa Gurih	80
Gambar 4.11	Grafik Hasil Daya Terima Aspek Rasa Pure Sukun	82
Gambar 4.12	Grafik Hasil Daya Terima Aspek Aroma	84
Gambar 4.13	Grafik Hasil Daya Terima Aspek Tekstur	85



## DAFTAR LAMPIRAN

		<b>Hal</b>
Lampiran 1	Lembar Validasi Panelis Ahli	95
Lampiran 2	Hasil Validitas Panelis Ahli	97
Lampiran 3	Lembar Daya Terima Konsumen	99
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Warna	101
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa Pedas	103
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa Gurih	106
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa Pure	108
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma	110
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Tekstur	112
Lampiran 10	Tabel Distribusi X (Chi-Square)	114
Lampiran 11	Tabel Q Score	115
Lampiran 12	Dokumentasi Daya Terima	116
Lampiran 13	Hasil Produk Sate Lilit	119

