

SKRIPSI

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SAMBAL CABAI  
HIJAU DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*VIGNA  
RADIATA*)**

**(Studi pada Ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Kampung Melayu  
Kecamatan Jatinegara)**



**MEGA PUTRI NOVIANTI  
5515152474**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

# **PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SAMBAL CABAI HIJAU DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA*)**

**(Studi pada Ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Kampung Melayu Kecamatan Jatinegara)**

**MEGA PUTRI NOVIANTI**

**Pembimbing: Ari Fadiati dan Ridawati**

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau di wilayah Kelurahan Kampung Melayu Kecamatan Jatinegara. Penelitian ini dilakukan di wilayah RW 08 Kelurahan Kampung Melayu Kecamatan Jatinegara pada bulan Maret 2019-Desember 2021. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survei. Responden pada penelitian ini berjumlah 60 orang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa untuk indikator kesadaran dengan sub indikator pengetahuan adalah 71,7% - 90%; sub indikator sikap adalah 90%; sub indikator perilaku berkisar antara 80% - 90%. Indikator minat sebanyak 81,6% - 86,7%. Indikator evaluasi sebanyak 65%. Indikator percobaan dengan sub indikator warna (71,7%); aroma (83,3%); rasa (76,7%); tekstur (81,6%); tingkat kepedasan (85%); konsistensi (83,3%); jumlah minyak (80%). Indikator penerimaan dengan sub indikator warna (88,3%); aroma (90%); rasa (88,3%); tekstur (81,6%); tingkat kepedasan (80%); konsistensi (81,6%); jumlah minyak (76,7%). Indikator keputusan dengan sub indikator menyukai produk (78,3%); ingin membeli produk (86,7%); dan ingin mengkonsumsi produk (86,7%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis menerima produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau.

*Kata kunci* : *penerimaan konsumen, sambal cabai hijau, kacang hijau*

**CONSUMER ACCEPTANCE OF GREEN CHILI SAMBAL  
WITH THE ADDITION OF MUNG BEANS (VIGNA  
RADIATA)**

**(Study on Housewives in Kampung Melayu Village, Jatinegara District)**

**MEGA PUTRI NOVIANTI**

**Advisor: Ari Fadiati dan Ridawati**

**ABSTRACT**

*The purpose of this study was to measure the level of consumer acceptance of green chili sambal with the addition of mung beans in the Kampung Melayu Village, Jatinegara District. This research was conducted in the RW 08 Kelurahan Kampung Melayu, Jatinegara District in March 2019-December 2021. The method used in this study was a survey method. Respondents in this study amounted to 60 people. The results of this study indicate that the awareness indicator with knowledge sub-indicator is 71.7% - 90%; attitude sub indicator is 90%; behavioral sub-indicators ranged from 80% - 90%. Interest indicators are 81.6% - 86.7%. The evaluation indicator is 65%. Experimental indicator with color sub indicator (71.7%); aroma (83.3%); taste (76.7%); texture (81.6%); level of spiciness (85%); consistency (83.3%); amount of oil (80%). Acceptance indicator with color sub indicator (88.3%); fragrance (90%); taste (88.3%); texture (81.6%); level of spiciness (80%); consistency (81.6%); amount of oil (76.7%). Decision indicator with sub-indicator likes the product (78.3%); want to buy the product (86.7%); and want to consume the product (86.7%). The conclusion of this research showed that the panelists accepted green chili sambal with the addition of mung beans.*

*Key words : consumer acceptance, green chili sambal, mung beans*

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Penerimaan Konsumen Terhadap Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) (Studi pada Ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Kampung Melayu Kecamatan Jatinegara)

Nama Penyusun : Mega Putri Novianti

NIM : 5515152474

Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Ari Fadiati, M.Si  
NIP. 195805081982032001

Pembimbing II



Dr. Ir. Ricawati, M.Si  
NIP. 197012181997022001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc  
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si  
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## LEMBAR PERNYATAAN

**Dengan ini 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, 7 Februari 2022

Yang membuat pernyataan



Mega Putri Novianti  
No. Reg. 5515152474



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 : Mega Putri Novianti  
NIM : 5515152474  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : putrinoviantimega@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 :

**Penerimaan Konsumen Terhadap Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)**

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, 21 Februari 2022

Penulis

( Mega Putri Novianti)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah swt. atas berkat rahmat dan hidayatNya, skripsi yang berjudul **“Penerimaan Konsumen Terhadap Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau (Studi pada Ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Kampung Melayu Kecamatan Jatinegara)”** dapat diselesaikan guna memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta Angkatan 2015.
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Materi dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Metodologi atas kesabaran dan keikhlasannya membimbing, memberikan arahan dan motivasi kepada penulis selama penyusunan skripsi.
4. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih juga penulis haturkan kepada kedua orangtua, Almarhum Bapak Irawan dan Ibu Zamilah serta saudara kandung Amanda Syafitri serta Aryo Priambodo atas dukungan baik moril maupun materiil yang diberikan serta kepada teman-teman yang memberikan semangat dan motivasi yaitu Elda, Endah, Ivan, Raesita, Lulu, Linawati dan teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2015.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini belum sepenuhnya sempurna sehingga penulis mengharapkan masukan dari penguji dan pembimbing untuk kesempurnaan skripsi sehingga diharapkan menghasilkan skripsi yang berkualitas. Atas perhatiannya, penulis menyampaikan terima kasih.

Jakarta, Februari 2022

Penulis



Mega Putri Novianti

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	9
1.3 Pembatasan Masalah	10
1.4 Perumusan Masalah	10
1.5 Tujuan Penelitian	10
1.6 Kegunaan Penelitian	10
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK</b>	<b>11</b>
2.1 Landasan Teori	11
2.1.1 Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	11
2.1.2 Penerimaan Konsumen	13
2.1.3 Bahan-bahan Pembuatan Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	24
2.1.4 Proses Pembuatan Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	51
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan	54
2.3 Kerangka Teoretik	56
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>58</b>
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	58
3.2 Populasi dan Sampel	58
3.2.1 Populasi	58
3.2.2 Sampel	58
3.3 Definisi Operasional	60
3.3.1 Definisi Operasional Kualitas Produk Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	60
3.3.2 Definisi Operasional Penerimaan Konsumen	60
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	62
3.5 Instrumen Penelitian	63
3.5.1 Instrumen Penelitian Pendahuluan Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	63
3.5.2 Instrumen Penelitian Lanjutan Penerimaan Konsumen Terhadap Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	65



3.6 Teknik Pengumpulan Data	69
3.7 Teknik Analisis Data	69
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>70</b>
4.1 Hasil Penelitian	70
4.1.1 Identitas Responden	70
4.1.2 Hasil Penelitian Penerimaan Konsumen	72
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian Penerimaan Konsumen	86
4.3 Kelemahan Penelitian	90
<b>BAB V KESIMPULAN &amp; SARAN</b>	<b>91</b>
5.1 Kesimpulan	91
5.2 Saran	91
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>92</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>97</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	<b>174</b>



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Kacang Hijau	25
Gambar 2.2 Cabai Hijau	32
Gambar 2.3 Cabai Rawit Hijau	33
Gambar 2.4 Kemiri	39
Gambar 2.5 Serai/Sereh	42
Gambar 2.6 Lengkuas	44
Gambar 2.7 Tomat Hijau	48
Gambar 2.8 Asam Kandis	50
Gambar 4.1 Grafik Kelompok Panelis Berdasarkan Usia	70
Gambar 4.2 Grafik Kelompok Panelis Berdasarkan Pendidikan	71
Gambar 4.3 Grafik Kelompok Panelis Berdasarkan Frekuensi Konsumsi Sambal	72
Gambar 4.4 Grafik Hasil Uji Aspek Pengetahuan	75
Gambar 4.5 Grafik Hasil Uji Indikator Percobaan	82
Gambar 4.6 Grafik Hasil Uji Indikator Penerimaan	84
Gambar 4.7 Grafik Hasil Uji Indikator Keputusan	86

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kacang Hijau per 100 gr	26
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Cabai per 100 gr	32
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Cabai Rawit per 100 gr	34
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Bawang Merah per 100 gr	36
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Bawang Putih per 100 gr	38
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Kemiri per 100 gr	39
Tabel 2.7 Kandungan Gizi Daun Salam per 100 gr	41
Tabel 2.8 Kandungan Gizi Serai per 100 gr	42
Tabel 2.9 Kandungan Gizi Lengkuas per 100 gr	44
Tabel 2.10 Kandungan Gizi Gula Kelapa per 100 gr	45
Tabel 2.11 Kandungan Gizi Garam per 100 gr	47
Tabel 2.12 Kandungan Gizi Tomat Hijau per 100 gr	48
Tabel 2.13 Kandungan Gizi Minyak Goreng per 100 gr	50
Tabel 2.14 Kandungan Gizi Asam Kandis per 100 gr	51
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Produk Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	63
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Penerimaan Konsumen	65
Tabel 4.1 Instrumen Penelitian Aspek Pengetahuan	73
Tabel 4.2 Instrumen Penelitian Aspek Sikap	76
Tabel 4.3 Instrumen Penelitian Aspek Perilaku	76
Tabel 4.4 Instrumen Penelitian Indikator Minat	77
Tabel 4.5 Instrumen Penelitian Indikator Evaluasi	78
Tabel 4.6 Instrumen Penelitian Aspek Warna	79
Tabel 4.7 Instrumen Penelitian Aspek Aroma	79
Tabel 4.8 Instrumen Penelitian Aspek Rasa	79
Tabel 4.9 Instrumen Penelitian Aspek Tekstur	80
Tabel 4.10 Instrumen Penelitian Aspek Tingkat Kepedasan	80
Tabel 4.11 Instrumen Penelitian Aspek Konsistensi	80
Tabel 4.12 Instrumen Penelitian Aspek Jumlah Minyak	81
Tabel 4.13 Instrumen Penelitian Indikator Penerimaan	83
Tabel 4.14 Instrumen Penelitian Indikator Keputusan	85

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Uji Coba Formula Sambal Cabai Hijau	98
Lampiran 2. Formula Standar Sambal Cabai Hijau	99
Lampiran 3. Uji Coba Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau	100
Lampiran 4. Instrumen Validasi Produk Sambal Cabai Hijau Penambahan Kacang Hijau	106
Lampiran 5. Bukti Validasi Produk Sambal Cabai Hijau Penambahan Kacang Hijau oleh Panelis Ahli	107
Lampiran 6. Hasil Uji Validasi Produk Sambal Cabai Hijau Penambahan Kacang Hijau	116
Lampiran 7. Alat Pembuatan Sambal Cabai Hijau Penambahan Kacang Hijau	119
Lampiran 8. Alur Pembuatan Sambal Cabai Hijau Penambahan Kacang Hijau	121
Lampiran 9. Kisi-kisi Kuesioner Penerimaan Konsumen Sebelum Dilakukan Validasi Oleh Panelis Ahli	122
Lampiran 10. Hasil Validasi Instrumen Oleh Panelis Ahli	128
Lampiran 11. Kisi-kisi Instrumen Setelah Validasi Panelis Ahli	140
Lampiran 12. Hasil Perhitungan Validitas Instrumen	146
Lampiran 13. Hasil Perhitungan Validitas Instrumen	149
Lampiran 14. Kuesioner Sesudah Validasi Instrumen	154
Lampiran 15. Tabulasi Kuesioner	160
Lampiran 16. Karakteristik Responden	172