

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN PASTA KLUWEK PADA  
PEMBUATAN *ALMOND CRISPY* TERHADAP DAYA TERIMA  
KONSUMEN**



**PUTRI FAUZIAH ALI  
5515144542**

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

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

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Panambahan Pasta Kluwek Pada Pembuatan *Almond Crispy* Terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Putri Fauziah Ali  
NIM 55151454542

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd  
NIP. 198411022014042000

Pembimbing II

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji

Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji I

Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si  
NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji II

Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Tata Boga

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

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik 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. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan ke orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pusaka.
3. 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 karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 9 Februari 2022

Yang membuat pernyataan



Putri Fauziah Ali



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET  
DAN TEKNOLOGI  
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 : Putri Fauziah Ali  
NIM : 5515144542  
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : putrifauziahali1006@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 Pasta Kluwek Pada Pembuatan *Almond Crispy* 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, 18 Februari 2022

Penulis

Putri Fauziah Ali



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Pasta Kluwek Pada Pembuatan *Almond Crispy* Terhadap Daya Terima Konsumen” sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang selalu memberikan bimbingan, arahan dan nasihat. Semoga Allah membalas semua kebaikan Ibu dengan sebaik-baiknya balasan.
2. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku pembimbing skripsi yang telah memberikan saran, arahan dan bimbingannya selama penulis melakukan penelitian. Terima kasih juga atas nasihat-nasihat berharga yang mampu membuka pikiran penulis.
3. Keluarga tercinta Mama, Papa, Ka Astrid, Bang Ari dan Bang Ade terima kasih atas dukungan, motivasi, saran serta doa yang diberikan kepada penulis. Terima kasih atas kasih sayang yang tulus dan setia mendukung penulis pada masa perkuliahan.
4. Afdhal Fuaddy kerabat terdekat penulis. Terima kasih selalu memberi perhatian, dukungan, semangat dan motivasi. Terima kasih atas kasih sayang dan kesabaran untuk selalu mengingatkan penulis agar segera menyelesaikan penelitian ini.
5. Sahabat-sahabat, Mucil, Gandes, Alim dan Isan terimakasih atas persahabatannya selama ini, dan terimakasih banyak atas bantuan serta motivasi yang diberikan kepada penulis.
6. Serta sahabat-sahabat Sosialita, Vira, Ines, Ella, dan Gischa. Terimakasih atas dukungan dan motivasinya yang diberikan kepada penulis selama perkuliahan hingga saat ini.

Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan informasi dan bermanfaat bagi yang memerlukan.

Jakarta, 9 Februari 2022



Putri Fauziah Ali

5515144542



**PENGARUH PENAMBAHAN PASTA KLUWEK PADA PEMBUATAN  
*ALMOND CRISPY* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**PUTRI FAUZIAH ALI**

**Pembimbing : Annis Kandriasari dan Mutiara Dahlia**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan pasta kluwek pada pembuatan *Almond Crispy* terhadap daya terima konsumen yang meliputi penilaian organoleptik terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pastry, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian ini dimulai sejak September 2019 hingga Januari 2022. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penilaian menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa *Almond Crispy* penambahan pasta kluwek yang paling disukai untuk aspek warna, aroma dan tekstur adalah penambahan pasta kluwek 0,07% dengan nilai rata-rata 4,76, 4,16 dan 4,63 pada kategori suka hingga sangat suka. Pada aspek rasa yang paling disukai adalah penambahan pasta kluwek 0,05% dengan nilai 4,46 pada kategori suka. Hasil analisis dengan menggunakan Uji Friedman membuktikan terdapat pengaruh penambahan pasta kluwek pada pembuatan *Almond Crispy* terhadap daya terima konsumen pada aspek warna dan rasa. Hasil Uji Tuckey menunjukkan bahwa penambahan pasta kluwek sebanyak 0,05% dan 0,07% adalah yang disukai konsumen. Kesimpulan hasil penilaian organoleptik secara umum bahwa *Almond Crispy* dengan penambahan pasta kluwek yang paling disukai dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur adalah dengan persentase sebanyak 0,07%.

**Kata Kunci:** Pasta Kluwek, *Almond Crispy*, Daya Terima Konsumen

# THE EFFECT OF ADDITION KLUWEK PASTE IN THE MAKING ALMOND CRISPY FOR CONSUMERS ACCEPTENCE

PUTRI FAUZIAH ALI

SUPERVISOR: Annis Kandriasari dan Mutiara Dahlia

## ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of addition of kluwek paste in the making *Almond Crispy* to consumer acceptance which include assessment on organoleptic aspect of color, aroma, flavor, and texture. This research was conducted at the Pastry Laboratory of Culinary Arts Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The time of this research was conducted from September 2019 until January 2022. This research used experimental method. The assessment using hedonic test to 30 panelists was rather well trained. The result of the hedonic test shows that *Almond Crispy* addition of kluwek paste the most favorable for color, aroma and texture aspect is addition of 0,07% kluwek paste with value 4,76, 4,16 and 4,63 in the category like to mostly like. On the most preferred aspect of flavor is the addition of 0,05% kluwek paste with a value of 4,46 in the category like. The result of analysis by using Friedman test proves that there is influence of addition of kluwek paste in the making *Almond Crispy* on consumer acceptance on color and flavor. Tuckey test result show that addition of kluwek paste as much as 0,05% and 0,07% are the preferred consumer. Generally, the conclusion of the result of organoleptik assessment that *Almond Crispy* with the most preferred addition of kluwek paste from the aspect of color, aroma, flavor, and texture was with percentage of 0,07%.

**Keywords :** Kluwek Paste, *Almond Crispy*, Consumer Acceptance



## DAFTAR ISI

<b>COVER</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
<b>BAB II KAJIAN TEORITIS, KERANGKA PENELITIAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1 Kajian Teoritis	
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Pewarna Makanan	12
2.1.3 Pasta Klauwek	19
2.1.4 Almond Crispy	36
2.2 Kerangka Pemikiran	52
2.3 Hipotesis Penelitian	53
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	52
3.2 Metode Penelitian	52
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sample	55
3.4 Variabel Penelitian	55
3.5 Definisi Operasional	56
3.6 Rancangan Penelitian	56
3.7 Prosedur Penelitian	61
3.7.1 Studi Pustaka	61
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	61
3.7.3 Penelitian Lanjutan	74
3.8 Intrumen Penelitian	81
3.9 Teknik Pengumpulan Data	83

3.10 Hipotesis Statistik	83
3.11 Teknik Analisis Data	84
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian	86
4.1.1 Hasil Uji Validitas	86
4.1.2 Deskripsi Data dan Pengujian Hipotesis	87
4.2. Pembahasan	102
4.3 Kelemahan Penelitian	104
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan	105
5.2 Saran	106
<b>DAFTAR PUSAKA</b>	<b>107</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>109</b>
<b>BIODATA PENULIS</b>	<b>136</b>



## DAFTAR TABEL

### Tabel Halaman

Tabel 2.1	Komposisi Gizi Per 100 gr Kluwek	30
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Margarin Per 100 Gram	43
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Metega Per 100 Gram	43
Tabel 3.1	Instrumen Penilaian Penambahan Pasta Kluwek Pada <i>Almond Crispy</i>	58
Tabel 3.2	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	59
Tabel 3.3	Matrik Rancangan Instrumen Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur Pada <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek Terhadap Daya Terima Konsumen	60
Tabel 3.4	Alat Yang Digunakan Pada Proses Pembuatan Pasta Kluwek	62
Tabel 3.5	Alat Yang Digunakan Pada Proses Pembuatan <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	63
Tabel 3.6	Uji Coba Tahap I Pembuatan Pasta Kluwek	65
Table 3.7	Uji Coba Tahap II Pembuatan Pasta Kluwek	67
Tabel 3.8	Perhitungan Rendemen Ekstrak Kluwek	68
Tabel 3.9	Formula standar <i>Almond Crispy</i>	69
Tabel 3.10	Formula Dasar Uji Coba Tahap I <i>Almond Crispy</i>	73
Tabel 3.11	Formula <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek dengan Pesentase 0,01% dan 0,03%	75
Tabel 3.12	Formula <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek dengan Persetase 0,05% dan 0,06%	77
Tabel 3.13	Formula <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek dengan Persetase 0,08% dan 0,10%	79
Tabel 3.14	Instrumen Penilaian Untuk Uji Hedonik	82

Tabel 4.1	Hasil Validasi Aspek Warna Pada Pembuatan <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	87
Tabel 4.2	Hasil Validasi Aspek Rasa Pada Pembuatan <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	88
Tabel 4.3	Hasil Validasi Aspek Aroma Pada Pembuatan <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	89
Tabel 4.4	Hasil Validasi Aspek Warna Pada Pembuatan <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	90
Tabel 4.5	Penilaian Data Hasil Uji Organolaptik Aspek Warna	92
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Warna <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	93
Tabel 4.7	Uji Perbandingan Ganda Tuckey Terhadap Warna <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	94
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organolaptik Aspek Rasa	95
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	96
Tabel 4.10	Uji Perbandingan Ganda Tuckey Terhadap Rasa <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	97
Tabel 4.11	Penilaian Data Hasil Uji Organolaptik Aspek Aroma	98
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	99
Tabel 4.13	Penilaian Data Hasil Uji Organolaptik Aspek Tekstur	100
Tabel 4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	101



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Daftar Indeks Polaritas	25
Gambar 2.1 Kluwek	29
Gambar 2.2 Bagan Alir Proses Pembuatan Pasta Kluwek	37
Gambar 2.3 Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Almond Crispy</i>	51
Gambar 3.1 Uji Coba Tahap I Pembuatan Pasta Kluwek	65
Gambar 3.2 Uji Coba Tahap II Pembuatan Pasta Kluwek	67
Gambar 3.3 Simplisia dan Ekstrak Kluwek (Pasta Kluwek)	68
Gambar 3.4 Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Almond Crispy</i>	72
Gambar 3.5 Hasil Uji Coba Standar <i>Almond Crispy</i>	74
Gambar 3.6 Hasil Uji Coba I <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	76
Gambar 3.7 Hasil Uji Coba I <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	77
Gambar 3.8 Hasil Uji Coba II <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	78
Gambar 3.9 Hasil Uji Coba II <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	79
Gambar 3.10 Hasil Uji Coba III <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	80
Gambar 3.11 Hasil Uji Coba III <i>Almond Crispy</i> Penambahan Pasta Kluwek	81



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>	
Lampiran 1	Skor Nilai Uji Validasi Panelis Ahli	109
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Dosen Ahli Terhadap Almond Crispy	110
Lampiran 3	Instrumen Penelitian Uji Validasi Panelis Ahli	112
Lampiran 4	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	113
Lampiran 5	Penilaian Data Hasil Uji Organolaptik 30 Panelis	114
Lampiran 6	Hasil Perhitungan data Keseluruhan Aspek Warna	116
Lampiran 7	Perhitungan Hasil Organolaptik Aspek Warna	117
Lampiran 8	Hasil Perhitungan data Keseluruhan Aspek Rasa	119
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Organolaptik Aspek Rasa	120
Lampiran 10	Hasil Perhitungan data Keseluruhan Aspek Aroma	122
Lampiran 11	Perhitungan Hasil Organolaptik Aspek Aroma	123
Lampiran 12	Hasil Perhitungan data Keseluruhan Aspek Tekstur	124
Lampiran 13	Perhitungan Hasil Organolaptik Aspek Tekstur	125
Lampiran 14	Tabel Distribusi X	126
Lampiran 15	Tabel Q score for Tuckey's Method $\alpha = 0,05$	127
Lampiran 16	Dokumentasi Uji Panelis	128
Lampiran 17	Gambar Proses Pembuatan Ekstrak Kluwek	131
Lampiran 18	Hasil Timbangan Pasta Kluwek	132
Lampiran 19	Hasil Pemeriksaan Laboratorium	133