

PENGARUH SUBSTITUSI SANTAN KELAPA PADA PEMBUATAN *CUPCAKE* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

BIYAN UNGGUL BUDIMAN

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap *cupcake* yang disubstitusi dengan santan kelapa. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan April 2017 – Juni 2017 dengan menggunakan metode eksperimen. Persentase substitusi santan kelapa yang digunakan pada pembuatan *cupcake* adalah 20%, 25%, dan 30%. Uji validasi dilakukan terhadap 5 orang dosen ahli dan *cupcake* dengan substitusi santan kelapa dinyatakan memenuhi standar kualitas *cupcake*. Selanjutnya untuk menilai daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur kepada panelis agak terlatih, yaitu 30 orang mahasiswa Pendidikan Vokasi Seni Kuliner, Universitas Negeri Jakarta. Hasil penilaian panelis dianalisis dengan menggunakan uji Friedman pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* terhadap daya terima konsumen pada aspek warna. Sedangkan hasil uji *Friedman* pada aspek aroma, rasa, dan tekstur menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Hasil dari penelitian ini adalah *cupcake* dengan substitusi santan kelapa dapat diterima baik oleh konsumen dan formula *cupcake* dengan substitusi santan kelapa sebesar 25% dan 30% merupakan formula yang direkomendasikan untuk diproduksi sesuai tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis daya terima konsumen terhadap *cupcake* substitusi santan kelapa sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis *cupcake* dan mengoptimalkan penggunaan santan kelapa.

Kata kunci : Santan Kelapa, *Cupcake*, dan Daya Terima Konsumen.

THE EFFECT OF SUBSTITUTION COCONUT MILK IN CUPCAKE BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE

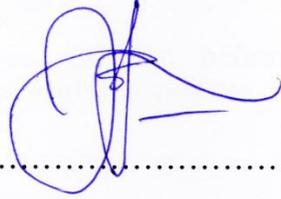
BIYAN UNGGUL BUDIMAN

ABSTRACT

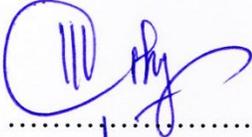
The purpose of the research is to identify and analyze consumer acceptance of cupcake with coconut milk substitution. Research was conducted at the Laboratory of Pastry and Bakery, Culinary Arts Vocational Education, Faculty of Engineering, State University of Jakarta on April 2017 - June 2017 with experimental method. Coconut milk that percentage substituted to cupcake were 20%, 25%, and 30%. The validation test conducted on 5 expert panelist, and the result was cupcake with coconut milk substitution could fulfill good standard quality of cupcake in general. Furthermore, the organoleptic test was done by trained panelists who were 30 students of Vocational Arts culinary Education, State University of Jakarta, to found out consumer acceptance based on color, flavor, taste, and texture aspect. The panelists assesment result was analysed by using Freidman test at $\alpha = 0.05$ significance level showed that there was effect of coconut milk substitution in color aspect. While the the result of friedman test at $\alpha = 0.05$ significance level for flavor, taste, and texture aspects showed that there were no effect of coconut milk substitution. The results of this research is cupcake with coconut milk substitution is well received by consumers and the most recommended formula of cupcake with coconut milk substitution was 25% and 30% to producted, due to the purpose of this research was to analyze consumer acceptance of cupcake with coconut milk substitution so that it can increase the economic value of cupcake and optimize the use of coconut milk.

Keywords : Coconut milk, Cupcake, and Consumer Acceptance

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. Yati Setiati, M.M (Dosen Pembimbing I)		20-2-2018
Dr. Ir. Ridawati, M.Si. (Dosen Pembimbing II)		20-2-2018

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Alshendra, M.Si. (Ketua Penguji)	 	20-2-2018
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc. (Anggota Penguji)		20-2-2018
Dr. Ari Fadiati, M.Si. (Anggota Penguji)		20-2-2018

Tanggal lulus : Rabu, 28 Februari 2018

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyetakan 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 dengan disebutkan dalam 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, 13 Juli 2017

Yang membuat pernyataan,



Biyang Unggul Budiman

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Santan Kelapa (*Coconut Milk*) Pada Pembuatan *Cupcake* Terhadap Daya Terima Konsumen.”

Penyelesaian penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku pembimbing akademik.
3. Dra. Yati Setiati, M.M. dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku dosen pembimbing yang penuh perhatian dalam membimbing serta memberi semangat hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan dan ilmu yang bermanfaat kepada penulis.
5. Laboran dan Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Terima kasih pula penulis ucapkan kepada kedua orang tua penulis, Bapak Agus Mulyadi dan Ibu Mayanti Fauziana yang tiada henti memberikan do'a, semangat moril dan materil selama menempuh pendidikan. Komunitas Mahasiswa IKK, Kezia Juwita Puspitasari, serta seluruh teman-teman Pendidikan Vokasi Seni Kuliner yang selalu memberikan semangat, keceriaan, dan motivasi kepada penulis. Dan semua pihak yang penulis temui di lingkungan Universitas Negeri Jakarta yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak terdapat kekurangan baik dalam materi maupun teknik penulisan. Maka penulis menerima segala kritikan dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 13 Juli 2017
Penulis,

Biyang Unggul Budiman
5515117553