

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA  
(*COCOS NUCIFERA*) PADA PEMBUATAN KUE KLEMBEN  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



**FATIMAH AYU WIDIASARI  
(1514617058)**

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

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

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa  
pada Pembuatan Kue Klemben Terhadap Daya  
Terima Konsumen  
Penyusun : Fatimah Ayu Widiyari  
NIM : 1514617058  
Pembimbing I : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes  
Pembimbing II : Dra. Mariani, M.Si  
Tanggal Ujian : 06 Desember 2022

Pembimbing I,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes  
NIP. 196402042998032001


Pembimbing II,



Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 19610329198811200

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si  
NIP. 197808032005022001

HALAMAN PENGESAHAN

**NAMA DOSEN**

**TANDA TANGAN**

**TANGGAL**

Dr.Ir. Mahdiyah, M.Kes  
Dosen Pembimbing 1



Februari 2023

Dra. Mariani, M.Si  
Dosen Pembimbing 2



21 Februari 2023

**PENGESAHAN PANIITA SKRIPSI**

**NAMA DOSEN**

**TANDA TANGAN**

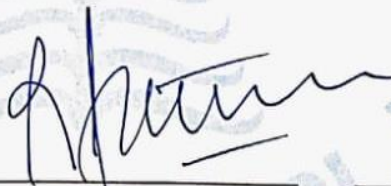
**TANGGAL**

Dr.Annis Kandriasari, M.Pd  
Ketua Penguji



20 Februari 2023

Dr.Ari Fadiati, M.Si  
Dosen Penguji 1



Februari 2023

Dr.Guspri Devi Artanti,M.Si  
Dosen Penguji 2



Februari 2023

Tanggal Lulus : 06 Desember 2022



## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan inovasi saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran 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, 05 Desember 2022

Yang Membuat Pernyataan



Fatimah Ayu Widiyasari

No. Reg. 1514617058



*Mencerdaskan dan  
Menartabatkan Bangsa*

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220 Telepon/Faksimili : 021-4894221 Laman: lib.unj.ac.id

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fatimah Ayu Widiyasari  
NIM : 1514617058  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Alamat Email : fywidiyasari.97@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain .....

Yang berjudul :

**Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa pada Pembuatan Kue Klemben 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 UPT 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, 05 Februari 2023

Penulis

(Fatimah Ayu Widiyasari)

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa pada Pembuatan Kue Klemben Terhadap Daya Terima Konsumen”.

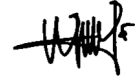
Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta. Penulisan Skripsi ini tidak akan dapat terwujud tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ridawati, M.Si. selaku dosen Penasihat Akademik yang telah memberikan arahan dan motivasi kepada Penulis untuk segala permasalahan dalam perkuliahan dan penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. dan Dra. Mariani, M.Si. selaku dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing, mengarahkan dan memotivasi penulis selama penyusunan skripsi.
4. Seluruh jajaran dosen dan staf Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Terimakasih dan Alhamdulillah jazaakummullahu khoiroo kepada orang tua tercinta Ayahanda {Mujio}, dan Ibunda {Indah Nurhayatun}, kaka dan adik yang tidak henti-hentinya memberikan dukungan dan doa. Teman-teman PPM Sulthon Aulia dan Pendidikan Tata Boga 2017, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu memberikan doa dan dukungan.

Dalam penulisan skripsi ini penulis merasa masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempatan. Untuk itu kritik dan saran yang membangun demi perbaikan penulisan.

Jakarta.



Fatimah Ayu Widiarsari

(1514617058)



**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA (*COCOS  
NUCIFERA*) PADA PEMBUATAN KUE KLEMBEN TERHADAP DAYA  
TERIMA KONSUMEN**

FATIMAH AYU WIDIASARI

Pembimbing : Mahdiyah dan Mariani

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan kue klemben terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti & Kue, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak bulan Juli 2021 sampai dengan November 2022. Metode pembuatan produk yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan uji organoleptik. Penelitian ini diawali dengan membuat tepung ampas kelapa, kemudian disubstitusikan terhadap tepung terigu pada pembuatan kue klemben sebanyak 10%, 20% dan 30%. Penilaian validitas untuk kelayakan produk diujikan kepada 3 dosen ahli dari dosen Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penilaian daya terima konsumen diujikan secara organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih mahasiswa semester 7 sampai semester 11 Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang telah mengikuti mata kuliah organoleptik berdasarkan aspek warna dalam, warna luar, rasa kelapa, rasa manis, aroma, tekstur kerenyahan, dan rongga. Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji Friedman pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan kue klemben terhadap daya terima konsumen sehingga dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Hal ini ditunjukkan dari hasil penilaian produk meliputi 5 aspek yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka. Pilihan konsumen dari ke-lima aspek menyatakan pada kategori sangat suka dan suka. Berdasarkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima konsumen persentase 20% adalah produk yang direkomendasikan, karena yang paling banyak disukai dari aspek warna dalam, rasa kelapa, aroma, rasa manis, dan rongga.

**Kata kunci : Tepung Ampas Kelapa, Kue Klemben, Daya Terima Konsumen**

**THE EFFECT OF COCONUT FLOUR (COCOS NUCIFERA)  
SUBSTITUTION ON THE MANUFACTURE OF KLEMBEN CAKE ON  
CONSUMER ACCEPTANCE**

FATIMAH AYU WIDIASARI

Supervisor : Mahdiyah and Mariani

**ABSTRACT**

This study aims to determine and analyze the substitution of coconut dregs flour in making klemben cakes on consumer acceptance. The research was conducted at the Bread & Cake Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University from July 2021 to November 2022. The product manufacturing method used in this study was an experimental method using organoleptic tests. This research was started by making coconut dregs flour, then substituted for wheat flour in making klemben cakes as much as 10%, 20% and 30%. The validity assessment for product feasibility was tested on 3 expert lecturers from the Culinary Administration lecturer, Faculty of Engineering, Jakarta State University. Assessment of consumer acceptance was tested organoleptically on 30 semi-trained panelists from semester 7 to semester 11 students of Culinary Administration, Jakarta State University who had attended organoleptic courses based on aspects of inner color, outer color, coconut taste, sweetness, aroma, crunchy texture, and cavity. The results of testing the hypothesis using the Friedman test at a significant level of  $\alpha = 0.05$  indicate that there is no effect of coconut dregs flour substitution in making klemben cakes on consumer acceptance so that they can be well received by consumers. This is shown from the results of the product assessment covering 5 aspects, namely very like, like, rather like, don't like, really don't like. Consumer choices from the five aspects stated in the very like and like categories. Based on the descriptive results of the organoleptic test of consumer acceptance, a percentage of 20% is the recommended product, because it is the most preferred from the aspect of inner color, coconut taste, aroma, sweetness, and voids.

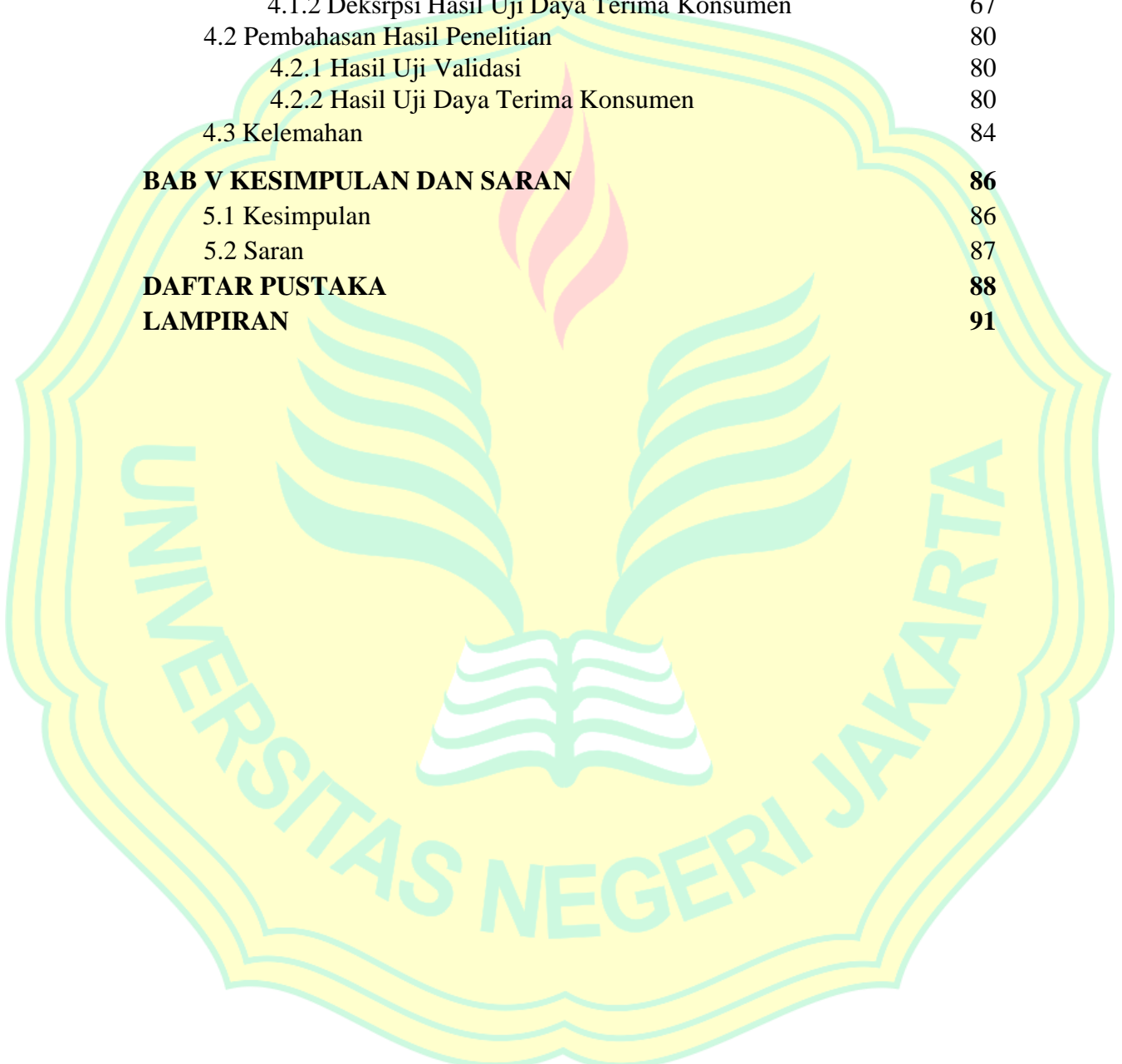
**Keywords: Coconut Dregs Flour, Klemben Cake, Consumer Acceptance**



## DAFTAR ISI

	<b>Hal</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PUBLIKASI</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	<b>7</b>
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Ampas Kelapa	10
2.1.3 Tepung Ampas Kelapa	12
2.1.4 Kue Klemben	15
2.1.5 Kue Klemben Tepung Ampas Kelapa	25
2.2 Penelitian Relevan	26
2.3 Keterbaruan Penelitian	28
2.4 Kerangka Konseptual	28
2.5 Hipotesis Penelitian	29
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>30</b>
3.1 Waktu, Dan Lokasi Penelitian	30
3.2 Populasi Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	30
3.3 Definisi Operasional	31
3.4 Metode Rancangan Penelitian	32
3.4.1 Metode Penelitian	32
3.4.2 Rancangan Penelitian	33
3.4.3 Prosedur Penelitian	33
3.5 Instrumen Penelitian	54

3.6 Teknik Pengumpulan Data	57
3.7 Teknik Analisis Data	57
3.8 Hipotesis Statistik	58
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>60</b>
4.1 Hasil Penelitian	60
4.1.1 Deksrpsi Hasil Uji Validasi	60
4.1.2 Deksrpsi Hasil Uji Daya Terima Konsumen	67
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	80
4.2.1 Hasil Uji Validasi	80
4.2.2 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	80
4.3 Kelemahan	84
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>86</b>
5.1 Kesimpulan	86
5.2 Saran	87
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>88</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>91</b>



## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan gizi ampas kelapa	12
2.2	Kandungan gizi tepung ampas kelapa	14
2.3	Kandungan gizi tepung terigu	20
2.4	Kandungan gizi tepung maizena	21
3.1	Desain penelitian uji validitas	35
3.2	Desain penelitian daya terima konsumen terhadap kue klemben dengan substitusi tepung ampas kelapa	36
3.3	Daftar alat persiapan yang digunakan pada pembuatan tepung ampas kelapa	37
3.4	Daftar alat pengolahan yang digunakan pada pembuatan tepung ampas kelapa	37
3.5	Hasil uji coba pembuatan tepung ampas kelapa	41
3.6	Berat hasil uji coba pembuatan tepung ampas kelapa	41
3.4	Formula standarkue klemben	42
3.7	Daftar alat persiapan pembuatan kue klemben	42
3.8	Daftar alat pengolahan pembuatan kue klemben	43
3.9	Formulasi standar kue klemben	46
3.10	Formulasi uji coba 1 formula standar kue klemben	46
3.11	Hasil uji coba 1 standar kue klemben	47
3.12	Formulasi uji coba 2 formula standar kue klemben	47
3.13	Uji Coba 1 formulasi kue klemben dengan substitusi tepung ampas kelapa 10%, 20%, dan 30%	50
3.14	Hasil uji coba 1 kue klemben substitusi tepung ampas kelapa dengan perlakuan	51
3.15	Uji Coba 2 formulasi kue klemben dengan substitusi tepung ampas kelapa 10%, 20%, dan 30%	51
3.16	Hasil uji coba 2 kue klemben substitusi tepung ampas kelapa dengan perlakuan	52
3.17	Uji Coba 3 formulasi kue klemben dengan substitusi tepung ampas kelapa 40%	53
3.18	Hasil uji coba 3 kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 40%	53
3.19	Instrumen uji validasi panelis ahli kue klemben dengan substitusi tepung ampas	55
3.20	Instrumen penelitian untuk uji hedonik	56
4.1	Penilaian hasil uji validasi aspek warna dalam	60
4.2	Penilaian hasil uji validasi aspek warna luar	61
4.3	Penilaian hasil uji validasi aspek rasa kelapa	62
4.4	Penilaian hasil uji validasi aspek rasa manis	63
4.5	Penilaian hasil uji validasi aspek aroma	64



4.6	Penilaian hasil uji validasi aspek tekstur kerenyahan	65
4.7	Penilaian hasil uji validasi aspek rongga	66
4.8	Penilaian hasil uji organoleptik aspek warna dalam	67
4.9	Hasil pengujian hipotesis warna dalam	68
4.10	Penilaian hasil uji organoleptik aspek warna luar	69
4.11	Hasil pengujian hipotesis warna luar	70
4.12	Penilaian hasil uji organoleptik aspek rasa kelapa	70
4.13	Hasil pengujian hipotesis rasa kelapa	71
4.14	Penilaian hasil uji organoleptik aspek rasa manis	72
4.15	Hasil pengujian hipotesis rasa manis	73
4.16	Penilaian hasil uji organoleptik aspek aroma	74
4.17	Hasil pengujian hipotesis aroma	75
4.18	Penilaian hasil uji organoleptik aspek tekstur kerenyahan	75
4.19	Hasil pengujian hipotesis tekstur kerenyahan	76
4.20	Penilaian hasil uji organoleptik aspek rongga	77
4.21	Hasil pengujian hipotesis rongga	78



## DAFTAR GAMBAR

	Judul Gambar	Halaman
2.1	Ampas kelapa	12
2.2	Tepung ampas kelapa	14
2.3	Kue klemben	17
2.4	Kue bolu cermai	17
2.5	Kue bhoi	17
2.6	Kue madeleine	17
3.1	Bagan alur pembuatan tepung ampas kelapa	38
3.2	Tepung ampas kelapa	41
3.3	Bagan alur pembuatan kue klemben	45
3.4	Uji coba 1 formula standar kue klemben	46
3.5	Uji coba 2 formula standar kue klemben	47
3.6	Bagan alur pembuatan kue klemben substitusi tepung ampas kelapa	49
3.7	Kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 10%	50
3.8	Kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 20%	50
3.9	Kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 30%	50
3.10	Kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 10%	52
3.11	Kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 20%	52
3.12	Kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 30%	52
3.13	Kue klemben substitusi tepung ampas kelapa 40%	53

## DAFTAR LAMPIRAN

	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penelitian Uji Validitas	91
Lampiran 2	Instrumen Penelitian Uji Organoleptik	92
Lampiran 3	Gambar Bahan-Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan bolu klemben substitusi tepung ampas kelapa	93
Lampiran 4	Gambar Proses Pembuatan Kue klemben Substitusi Tepung Ampas Kelapa	94
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Aspek Warna Dalam	96
Lampiran 6	Perhitungan Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Warna Dalam dengan Uji <i>Friedman</i>	97
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Aspek Warna Luar	98
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Warna Luar dengan Uji <i>Friedman</i>	99
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Aspek Rasa Kelapa	100
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Kelapa dengan Uji <i>Friedman</i>	101
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Aspek Rasa Manis	102
Lampiran 12	Perhitungan Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis dengan Uji <i>Friedman</i>	103
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Aspek Aroma	104
Lampiran 14	Perhitungan Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Aroma dengan Uji <i>Friedman</i>	105
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Aspek Tekstur	106
Lampiran 16	Perhitungan Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur dengan Uji <i>Friedman</i>	107
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Aspek Rongga	108
Lampiran 18	Perhitungan Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Rongga dengan Uji <i>Friedman</i>	109
Lampiran 19	Tabel Distribusi X	110
Lampiran 20	Dokumentasi Panelis Agak Terlatih	111
Lampiran 21	Daftar Riwayat Hidup	113