

SKRIPSI

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP KUE KERING
SAGU DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TALAS KIMPUL
(*XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM*)**



*Mencerdaskan &
Memartabatkan Bangsa*

**ISMATUN FARADILA
551515049**

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen terhadap Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*)
Penulis : Ismatun Faradila
NIM : 5515151049
Tanggal : 3 Februari 2023

Disetujui oleh :

Pembimbing I

Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II

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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji I

Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji II

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

LEMBAR PERNYATAAN

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi 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.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan 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 karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Maret 2023
Yang membuat pernyataan,



Ismatun Faradila
5515151049

KATA PENGANTAR

KATA PENGANTAR

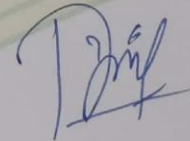
Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga skripsi dengan judul “Daya Terima Konsumen terhadap Kue Kering Sagu dengan substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*)” ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, 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 Angkatan tahun 2015 Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mariani, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si, selaku Dosen Pembimbing materi dan metodologi yang sudah dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan saran yang sangat berguna selama pelaksanaan penulisan skripsi.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu dalam memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboran pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
6. Orang tua tersayang, khususnya untuk bapak Sopan Purnomo dan Ibu Toipah yang telah mencurahkan kasih sayang, memberikan doa dan dukungan kepada peneliti baik secara moril maupun materil hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Seluruh Keluargaku, Teman seperjuangan di Program Studi Pendidikan Tata Boga dan sahabatku yang banyak memberi semangat dan bantuan kepada peneliti agar terus optimis mengerjakan skripsi .

Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuan, nasihat, dan dorongan dalam penulis skripsi ini dengan tulus dan ikhlas. Semoga mendapat balasan kebaikan dari Allah SWT. Aamiin.

Mengingat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan jauh dari sempurna namun penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca umumnya.

Jakarta, Maret 2023



Ismatun Faradila



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: 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 : Ismatun Faradila
NIM : 5515151049
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ismatunfaradila@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 :

Daya Terima Konsumen terhadap Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*)

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 Maret 2023

Penulis

(Ismatun Faradila)

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP KUE KERING SAGU DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TALAS KIMPUL (*XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM*)

ISMATUN FARADILA

Pembimbing: Mariani dan Ridawati

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh daya terima konsumen terhadap kue kering sagu dengan substitusi tepung talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian menggunakan metode eksperimen dan dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih. Hasil analisis deksriptif menghasilkan nilai tertinggi untuk aspek warna, rasa kimpul, rasa manis, aroma kimpul, tekstur kue kering, dan tekstur kecepatan lumer di mulut, persentase sebanyak 15% adalah produk yang paling disukai panelis, sedangkan pada aspek aroma *butter* persentase sebanyak 10% yang paling disukai. Hasil Uji Tuckey menunjukkan bahwa pada aspek warna yang paling diminati adalah kue kering sagu dengan substitusi tepung talas kimpul dengan nilai mean 4,13 dan 4,33 dengan persentase 10% dan 15% yaitu warna krem. Untuk aspek rasa kimpul menunjukkan bahwa yang diminati adalah dengan nilai mean 3,96 dengan persentase 10% yaitu mendekati agak terasa talas. Untuk aspek rasa manis menunjukkan bahwa yang diminati adalah dengan nilai mean 3,96 dengan persentase 10% yaitu mendekati rasa agak manis. Untuk aspek aroma kimpul menunjukkan bahwa yang diminati adalah dengan hasil nilai mean 3,86 dengan persentase 10% yaitu mendekati agak beraroma kimpul. Untuk aspek aroma *butter* menunjukkan bahwa yang diminati adalah dengan nilai mean 4 persentase 10% yaitu beraroma *butter*. Pada aspek tekstur kue kering yang diminati dengan nilai mean 4,23 dan 4,26 persentase 10% dan 15% yaitu tekstur renyah. Pada aspek tekstur kecepatan lumer di mulut menunjukkan bahwa yang diminati adalah dengan nilai mean 4,03 persentase 10% yaitu sangat cepat. Secara keseluruhan kesimpulan yang didapat menunjukkan bahwa produk kue kering sagu dengan substitusi tepung talas kimpul dengan persentase 10% merupakan hasil yang paling disukai secara umum. Hal ini ditentukan berdasarkan penilaian terhadap uji organoleptik meliputi aspek warna, rasa kimpul, rasa manis, aroma kimpul, aroma *butter*, tekstur kue kering dan tekstur kecepatan lumer di mulut.

Kata kunci :Tepung Talas Kimpul, Kue Kering Sagu, Daya Terima Konsumen.

**CONSUMER ACCEPTABILITY TO SAGO PASTRIES WITH THE
SUBSTITUTION OF KIMPUL TARO FLOUR (*XANTHOSOMA
SAGITTIFOLIUM*)**

ISMATUN FARADILA

Supervisors: Mariani and Ridawati

ABSTRACT

This study was conducted to determine the effect of consumer acceptability on sago pastries by substitution of kimpul taro flour (*Xanthosoma sagittifolium*). This research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of Tata Boga Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The study used experimental methods and continued with organoleptic tests to 30 somewhat trained panelists. The results of the descriptive analysis produced the highest scores for the aspects of color, kimpul taste, sweetness, kimpul aroma, cookie texture, and melt speed texture in the mouth, a percentage of 15% was the product that the panelists liked the most, while in the aspect of butter aroma the percentage as much as 10% was the most preferred. The results of the Tuckey Test show that in the aspect of color that is most in demand is sago cookies with the substitution of kimpul taro flour with mean values of 4.13 and 4.33 with a percentage of 10% and 15%, namely beige color. For the taste aspect, it shows that what is in demand is with a mean value of 3.96 with a percentage of 10%, which is close to a bit taro flavor. For the sweetness aspect, it shows that what is in demand is with a mean value of 3.96 with a percentage of 10%, which is close to a slightly sweet taste. For the aroma aspect, kimpul shows that what is in demand is the result of a mean value of 3.86 with a percentage of 10%, which is close to a bit scented with kimpul. For the aspect of butter aroma, it shows that what is in demand is with a mean value of 4 percentage 10%, which is butter-scented. In the aspect of cookie texture that is in demand with a mean value of 4.23 and 4.26 percentages of 10% and 15%, namely crispy texture. On the aspect of texture the speed of melting in the mouth indicates that what is in demand is with the value of the mean 4.03 percentage 10% which is very fast. Overall the conclusions obtained show that the sago pastry product with the substitution of kimpul taro flour with a percentage of 10% is the most preferred result in general. It is determined based on the assessment of organoleptic tests including aspects of color, taste of kimpul, sweetness, aroma of kimpul, aroma of butter, texture of pastries and texture of melting speed in the mouth.

Keywords: Kimpul Taro Flour, Sago Pastries, Consumer Acceptability.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
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
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Talas	10
2.1.3 Talas Kimpul (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i>)	11
2.1.4 Tepung Talas Kimpul	13
2.1.5 Kue Kering Sagu	15
2.1.6 Substitusi Tepung Talas Kimpul Pada Pembuatan Kue Kering Sagu	22
2.2 Penelitian Yang Relevan	23
2.3 Kerangka Pemikiran	25
2.4 Hipotesis Penelitian	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1 Tempat, Waktu, Dan Subjek Penelitian	28
3.2 Populasi Dan Sampel Penelitian	28
3.3 Definisi Operasional	28
3.4 Metode, Rancangan Dan Prosedur Penelitian	30
3.5 Instrument Penelitian	46
3.5.1 Instrument Uji Validasi	47
3.5.2 Instrument Penelitian Daya Terima	48
3.6 Teknik Pengambilan Data	49
3.7 Teknik Analisis Data	49
3.8 Hipotesis Statistik	51

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Hasil Penelitian	52
4.1.1 Hasil Uji Validasi	52
4.1.2 Hasil Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	60
4.2 Pembahasan	77
4.3 Kelemahan Penelitian	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	81
5.1 Kesimpulan	81
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	85



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Talas Kimpul	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Talas Kimpul per 100 gram	14
Tabel 2.3 Perbandingan kandungan kalori berbagai sumber pati (dalam 100 g)	17
Tabel 2.4 Komposisi Zat Gizi Tepung Sagu per 100 gram Bahan	17
Tabel 3.1 Desain Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	31
Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas Kimpul	32
Tabel 3.3 Alat Untuk Pembuatan Kue Kering Sagu	33
Tabel 3.4 Formula Standar Kue Kering Sagu	36
Tabel 3.5 Formula Uji Coba 1 Substitusi Tepung Talas 10%	40
Tabel 3.6 Formula Uji Coba 2 Substitusi Tepung Talas 15%	41
Tabel 3.7 Formula Uji Coba 2 Substitusi Tepung Talas 20%	42
Tabel 3.8 Formula Uji Coba 4 Substitusi Tepung Talas 25%	43
Tabel 3.9 Formula Uji Coba 5 Substitusi Tepung Talas 30%	44
Tabel 3.10 Formula Uji Coba 6 Substitusi Tepung Talas 100%	45
Tabel 3.11 Formula Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas	46
Tabel 3.12 Lembar Instrumen Uji Validasi Dosen Ahli	47
Tabel 3.13 Instrumen Penelitian Uji Daya Terima Konsumen	48
Tabel 4.1 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	53
Tabel 4.2 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Talas Kimpul Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	54
Tabel 4.3 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	55
Tabel 4.4 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Talas Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	56
Tabel 4.5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Butter Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	57
Tabel 4.6 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	58
Tabel 4.7 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kecepatan Lumer Di Mulut Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	59

Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	60
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Warna kue kering sagu substitusi tepung talas kimpul	61
Tabel 4.10	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kimpul	63
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kimpul kue kering sagu substitusi tepung talas kimpul	64
Tabel 4.12	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	65
Tabel 4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Manis kue kering sagu substitusi tepung talas kimpul	66
Tabel 4.14	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Kimpul	68
Tabel 4.15	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kimpul kue kering sagu substitusi tepung talas kimpul	69
Tabel 4.16	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Butter	70
Tabel 4.17	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Butter kue kering sagu substitusi tepung talas kimpul	72
Tabel 4.18	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kue Kering	72
Tabel 4.19	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur kue kering sagu substitusi tepung talas kimpul	73
Tabel 4.20	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kecepatan Lumer Di Mulut	75
Tabel 4.21	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kcepatan Lumer Di Mulut kue kering sagu substitusi tepung talas kimpul	76

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. (a) Umbi Talas Bogor, (b) Tumbuhan Talas Bogor	12
Gambar 2.2. Tepung Talas Kimpul	14
Gambar 2.3. Kue Kering Sagu	15
Gambar 2.4. Diagram Pembuatan Kue Kering Sagu	22
Gambar 3.1. Hasil Uji Coba Formula Standar Kue Kering Sagu	36
Gambar 3.2. Diagram Pembuatan Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas	39
Gambar 3.3. Hasil Uji Coba 1 Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas 10%	40
Gambar 3.4. Hasil Uji Coba 2 Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas 15%	41
Gambar 3.5. Hasil Uji Coba 3 Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas 20%	42
Gambar 3.6. Hasil Uji Coba 3 Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas 25%	43
Gambar 3.7. Hasil Uji Coba 4 Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas 30%	44
Gambar 3.8. Hasil Uji Coba 5 Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas 100%	45



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Kue Kering Sagu Substitusi Tepung Talas Kimpul	86
Lampiran 2 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	88
Lampiran 3 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Kimpul	91
Lampiran 4 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis	94
Lampiran 5 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Kimpul	97
Lampiran 6 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma <i>Butter</i>	100
Lampiran 7 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Kue Kering	102
Lampiran 8 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Kecepatan Lumer Di Mulut	105
Lampiran 9 Tabel X	108
Lampiran 10 Tabel Q Score	109
Lampiran 11 Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima Konsumen	110
Lampiran 12 Riwayat Hidup	111