

SKRIPSI

**PENGARUH PERBANDINGAN KULIT JERUK SANTANG
(*Clementine*) KERING DAN BUNGA ROSELLA (*Hibiscus
Sabdariffa Linn*) KERING PADA PEMBUATAN MINUMAN
TISANE TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ANNISAH ADHALENI
5515164578**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Santang (*Clementine*)
Kering dan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* Linn)
Kering Pada Pembuatan Minuman *Tisane* Terhadap Daya
Terima Konsumen
Penyusun : Annisah Adhaleni
NIM : 5515164578
Tanggal Ujian : 10 Agustus 2023

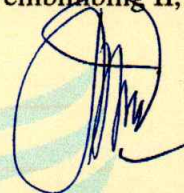
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



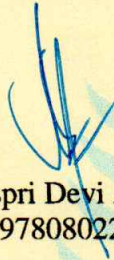
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Santang (*Clementine*)
Kering dan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) Kering
Pada Pembuatan Minuman *Tisane* Terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Annisah Adhaleni
NIM : 5515164578

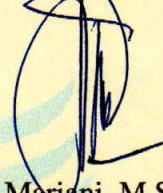
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



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

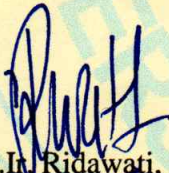
Pembimbing II,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

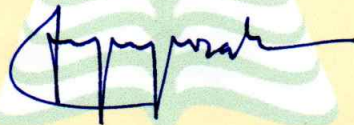
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M
NIP. 196007231986022001

Anggota Penguji II,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya 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, Agustus 2023

Penulis



(Annisah Adhaleni)



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon: (62-21) 4751523, 47864808, Fax: 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

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

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertandatangan dibawah ini,
saya :

Nama : Annisah Adhaleni
NIM : 5515164578
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : adhaleniannisah@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 Perbandingan Kulit Jeruk Santang (*Clementine*) Kering dan Bunga
Rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) Kering Pada Pembuatan Minuman *Tisane*
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*), mendistribusikanya dan menampilkan/mempublikasikannya di internet
atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta izin
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, Agustus 2023
Yang membuat pernyataan

Annisah Adhaleni
No Reg. 5515164578

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah- Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Santang (*Clementine*) Kering dan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) Kering Pada Pembuatan Minuman *Tisane* Terhadap Daya Terima Konsumen” dengan baik. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta sekaligus sebagai dosen pembimbing skripsi.
2. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik
3. Dra. Mariani, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta atas segala bantuannya.

Ucapan terimakasih yang sebesar – besarnya penulis sampaikan kepada orang tua dan adik – adik yang telah mendukung secara moril maupun materil dengan penuh kesabaran dan kepercayaan hasil yang baik serta kepada teman – teman yang telah memberikan dukungan dan semangat yang tiada hentinya. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan baik dalam penulisan maupun hasil penulisan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi meningkatkan kualitas dan kesempurnaan skripsi ini.

Jakarta, Agustus 2023

Penulis



(Annisah Adhaleni)

PERBANDINGAN KULIT JERUK SANTANG (*Clementine*) KERING DAN BUNGA ROSELLA (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) KERING PADA PEMBUATAN MINUMAN *TISANE* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Annisah Adhaleni

Pembimbing : Guspri Devi Artanti dan Mariani

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering dengan besaran 70%:30%, 60%:40%, dan 50%:50% pada pembuatan minuman *tisane* terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, kepekatan dan tingkat kegetiran. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dengan menggunakan metode eksperimen. Uji daya terima dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa aktif Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji Friedman dengan $\alpha = 0,05$ menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering pada aspek aroma, rasa, kepekatan dan tingkat kegetiran. Namun, terdapat pengaruh perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering pada aspek warna. Hasil uji Tuckey pada aspek warna yang paling disukai yaitu minuman *tisane* perbandingan 70%:30%. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat direkomendasikan produk minuman *tisane* dengan perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering perbandingan 70%:30% paling disukai sehingga dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai minuman fungsional yang praktis dan kekinian untuk dikonsumsi.

Kata kunci: Kulit Jeruk Santang Kering, Bunga Rosella Kering, Minuman *Tisane*, Daya Terima Konsumen.

COMPARISON BETWEEN DRIED CLEMENTINE ORANGE PEEL AND DRIED HIBISCUS FLOWERS ON TISANE BEVERAGE TOWARD CONSUMER ACCEPTABILITY

Annisah Adhaleni

Advisor : Guspri Devi Artanti and Mariani

ABSTRACT

The aim of this research was to analyze the ratio of dried clementine orange peel and dried hibiscus flowers with 70%:30%, 60%:40%, and 50%:50% amount of percentages on organoleptic aspects of color, flavor, taste, thickness and level of bitterness. This research was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta using an experimental method. The acceptance test was carried out by 30 semi-trained panelists who are active students of the Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The results of testing the hypothesis using the Friedman test with $\alpha = 0.05$ showed that there was no effect of the comparison of dried clementine orange peel and dried hibiscus flowers on the aspects of flavor, taste, thickness and level of bitterness. However, there is an effect of the ratio of dried clementine orange peel and dried hibiscus flowers on the color aspect. The results of the Tuckey test on the most preferred color aspect are tisane beverage with a ratio of 70%:30%. Based on this, it can be recommended that a tisane beverage product with a ratio of dried clementine orange peel and dried hibiscus flowers in a ratio of 70%:30% be the most preferred so that it can be further developed as a practical and modern functional beverage for consumption.

Keyword : Dried Clementine Orange Peel, Dried Hibiscus Flowers, Tisane Beverage, Consumer's Acceptability.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Kerangka Teoritik.....	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	6
2.1.2 <i>Tisane</i>	9
2.1.3 Kulit Jeruk Santang (<i>Clementine</i>) Kering.....	10
2.1.4 Bunga Rosella (<i>Hibiscus Sabdariffa Linn</i>) Kering.....	14
2.1.5 Proses Pembuatan Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering.....	17
2.2 Penelitian Relevan.....	19
2.3 Kerangka Pemikiran.....	21
2.4 Hipotesis Penelitian.....	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
3.2 Metode Penelitian.....	23
3.3 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	23
3.3.1 Populasi.....	23
3.3.2 Sampel.....	23
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	24
3.4 Variabel Penelitian.....	24
3.5 Definisi Operasional.....	25
3.5.1 <i>Tisane Kulit Jeruk Santang (Clementine) Kering</i> <i>dan Bunga Rosella Kering</i>	25
3.5.2 Daya Terima Konsumen.....	25
3.6 Desain Penelitian.....	27
3.7 Prosedur Penelitian.....	27
3.7.1 Kajian Pustaka.....	27
3.7.2 Penelitian Pendahuluan.....	27
3.7.3 Penelitian Lanjutan.....	32
3.8 Instrumen Penelitian.....	45
3.9 Teknik Pengambilan Data.....	48
3.10 Teknik Analisis Data.....	48
3.11 Hipotesis Statistik.....	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Hasil Penelitian.....	51
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	71
4.3 Kelemahan Penelitian.....	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	75
5.1 Kesimpulan.....	75
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Keuntungan dan Kerugian Penjemuran dengan Pengeringan Buatan	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Rosella	16
Tabel 3.1 Desain Penelitian Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering	27
Tabel 3.2 Daftar Alat Pembuatan Minuman <i>Tisane</i>	29
Tabel 3.3 Persiapan Bahan Pengolahan Pengeringan Kulit Jeruk Santang	32
Tabel 3.4 Formula Kontrol Pembuatan <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang	32
Tabel 3.5 Uji Coba Tahap I Formula Standar Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering (P1, P2, P3)	42
Tabel 3.6 Hasil Uji Coba Tahap I Formula Standar Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering (P1, P2, P3)	42
Tabel 3.7 Uji Coba Tahap II Formula Standar Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering (P1, P2, P3)	43
Tabel 3.8 Hasil Uji Coba Tahap II Formula Standar <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering (P1, P2, P3)	43
Tabel 3.9 Uji Coba Pembuatan Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering (P1 (70%:30%), P2 (60%:40%), P3 (50%:50%))	44
Tabel 3.10 Hasil Uji Coba Pembuatan Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering (P1 (70%:30%), P2 (60%:40%), P3 (50%:50%))	44
Tabel 3.11 Instrumen Uji Hedonik	46
Tabel 3.12 Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	47
Tabel 4.1 Hasil Validasi Aspek Warna	52
Tabel 4.2 Hasil Validasi Aspek Aroma Bunga Rosella Kering	53
Tabel 4.3 Hasil Validasi Aspek Aroma Kulit Jeruk Santang Kering	54
Tabel 4.4 Hasil Validasi Aspek Aroma Rosella (Minuman)	56

Tabel 4.5	Hasil Validasi Aspek Aroma Kulit Jeruk Santang Minuman	57
Tabel 4.6	Hasil Validasi Aspek Rasa Minuman	59
Tabel 4.7	Hasil Validasi Aspek Kepekatan Minuman	60
Tabel 4.8	Hasil Validasi Aspek Tingkat Kegetiran	61
Tabel 4.9	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Warna	63
Tabel 4.10	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Pada Aspek Warna	64
Tabel 4.11	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Aroma Minuman	65
Tabel 4.12	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Aroma Minuman	66
Tabel 4.13	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Rasa	66
Tabel 4.14	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Rasa	67
Tabel 4.15	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Kepekatan Minuman	68
Tabel 4.16	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Kepekatan	69
Tabel 4.17	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Tingkat Kegetiran	70
Tabel 4.18	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Tingkat Kegetiran	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Jeruk Santang	11
Gambar 2.2 <i>Cabinet Dryer</i> Kecil	14
Gambar 2.3 Bunga Rosella Kering	15
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pengeringan Kulit Jeruk Lemon	28
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Pengeringan Kulit Jeruk Santang	36
Gambar 3.3 Diagram Alir Proses Pencampuran <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering	39
Gambar 3.4 Diagram Alir Pembuatan Minuman <i>Tisane</i> Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering	41



DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penelitian Uji Validasi	80
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Perbandingan Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering Pada Minuman <i>Tisane</i> Kode : 199 (70%:30%)	81
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi Perbandingan Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering Pada Minuman <i>Tisane</i> Kode : 289 (60%:40%)	82
Lampiran 4	Hasil Uji Validasi Perbandingan Kulit Jeruk Santang Kering dan Bunga Rosella Kering Pada Minuman <i>Tisane</i> Kode : 391 (50%:50%)	83
Lampiran 5	Instrumen Penelitian	84
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Minuman	85
Lampiran 7	Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Friedman	86
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Minuman	88
Lampiran 9	Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji Friedman	89
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Minuman	90
Lampiran 11	Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Rasa dengan Uji Friedman	91
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Aspek Kepekatan Minuman	92
Lampiran 13	Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Kepekatan dengan Uji Friedman	93
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Aspek Tingkat Kegetiran Minuman	94
Lampiran 15	Hasil Penghitungan Hipotesis Aspek Tingkat Kegetiran dengan Uji Friedman	95
Lampiran 16	Tabel X	96
Lampiran 17	TABEL Q SCORE	97
Lampiran 18	Dokumentasi Pembuatan <i>Tisane</i>	98
Lampiran 19	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Hedonik	99
Lampiran 20	Label Kemasan Minuman <i>Tisane</i>	100