

**SKRIPSI**

**PERBEDAAN *MERINGUE COOKIES* DENGAN  
PENAMBAHAN ASAM LEMON DAN JERUK NIPIS  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**ROMLAH WATI  
5515163763**

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

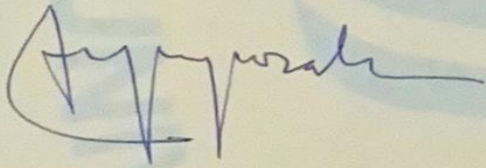
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2023**

## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Perbedaan Penambahan Asam Lemon dan Jeruk Nipis Pada *Meringue Cookies* Terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Romlah Wati  
NIM : 5515163763  
Pembimbing I : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M  
Pembimbing II : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si  
Tanggal Ujian : 21 Agustus 2023

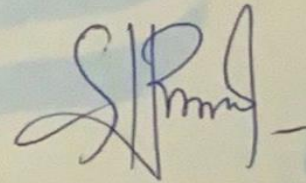
Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I



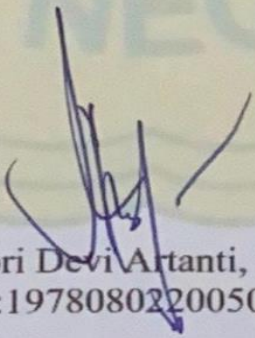
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M  
NIP : 196007231986022000

Dosen Pembimbing II



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si  
NIP : 197904152005012004

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



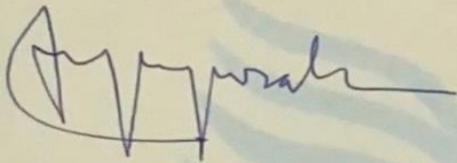
Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si  
NIP : 197808022005022001

## Halaman Pengesahan Skripsi

Judul : Perbedaan Penambahan Asam Lemon dan Jeruk Nipis Pada *Meringue Cookies* Terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Romlah Wati  
NIM : 5515163763

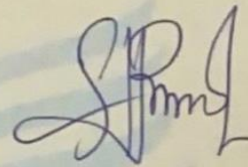
Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I



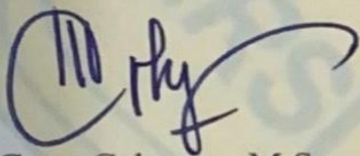
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M  
NIP : 196007231986022000

Dosen Pembimbing II



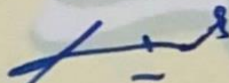
Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si  
NIP : 197904152005012004

Ketua Penguji



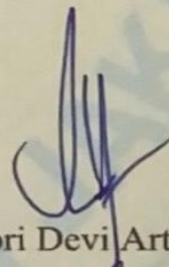
Dr. Cucu Cahyana, M.Sc  
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji I



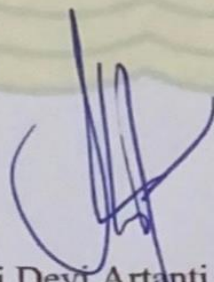
Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji II



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

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, 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 adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas 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 dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, 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, Juli 2023  
Yang Membuat Pernyataan



Romlah Wati  
5515163763



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
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 : Romlah Wati  
NIM : 5515163763  
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [romlah9482@gmail.com](mailto:romlah9482@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 :

**Perbedaan Penambahan Asam Lemon Dan Jeruk Nipis Pada *Meringue Cookies* 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, Agustus 2023  
Penulis

(Romlah Wati)

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala Rahmat dan Karunia- Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Perbedaan Penambahan Asam Lemon Dan Jeruk Nipis Pada *Meringue Cookies* Terhadap Daya Terima Konsumen”** guna memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan sertabimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik.
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M dan Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi.
4. Dosen – dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberi ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan *staff* tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga atas segala bantuannya.

Khususnya kepada Bapak Mujiana dan Ibu Ami, orang tua yang telah mendukung secara moril maupun material. Kemudian Ibu Rukayah, bibi tercinta atas dukungan moril dalam menyelesaikan pendidikan dan Bapak Nugraha Pratama R yang selalu memotivasi untuk tetap semangat menyelesaikan pendidikan ini serta semua pihak yang telah mendukung tetapi tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis sangat menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena sesungguhnya kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Namun tetap mengaharapkan skripsi ini tetap bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Jakarta, Juli 2023



(Romlah Wati)

# **PERBEDAAN *MERINGUE COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN ASAM LEMON DAN ASAM JERUK NIPIS TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**ROMLAH WATI**

**Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M & Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan *meringue cookies* dengan penambahan asam lemon dan asam jeruk nipis terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian ini menggunakan eksperimen. Populasi penelitian dalam *meringue cookies* yang digunakan dengan jenis rasa asam. Sampel penelitian adalah *meringue cookies* dengan penambahan asam lemon dan asam jeruk nipis. Penelitian terhadap 20 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Jakarta untuk menilai daya terima konsumen dari aspek warna, rasa manis, rasa asam, tekstur dan aroma *meringue cookies*. Hasil dari penelitian ini yang menggunakan uji *Mann Whitney* diperoleh bahwa pada aspek warna, rasa manis, rasa asam tidak terdapat perbedaan penambahan asam lemon dan jeruk nipis pada *meringue cookies* sedangkan untuk aspek tekstur dan aroma terdapat perbedaan penambahan asam lemon dan jeruk nipis pada *meringue cookies* terhadap daya terima konsumen. Rekomendasi produk *meringue cookies* yang lebih banyak disukai oleh panelis agak terlatih adalah produk *meringue cookies* dengan penambahan asam jeruk nipis.

**Kata Kunci : *Meringue cookies*, Penambahan Asam Lemon,  
Penambahan Asam Jeruk Nipis, Daya Terima Konsumen.**

***THE DIFFERENCES OF ADDITION OF LEMON ACID AND LIME ACID IN  
MERINGUE COOKIES ON CONSUMER ACCEPTANCE***

**ROMLAH WATI**

**Advisor : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M & Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si**

**ABSTRACT**

*The purpose of this research was to analyze and determine differences in meringue cookies with the addition of lemon acid and lime acid on consumer acceptance. This research was conducted at the Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. This research method uses experiments. The research population used meringue cookies with a sour taste. The research sample was meringue cookies with the addition of lemon and lime acids. Research on 20 semi-trained panelists who are students of the Jakarta State University to assess consumer acceptance from the aspects of color, sweetness, sour taste, texture and scent of meringue cookies. The results of this study using the Mann Whitney test found that in terms of color, sweet taste, sour taste there was no difference in adding lemon and lime acid to meringue cookies while for texture and scent aspects there was a difference in adding lemon and lime acid to meringue cookies to consumer acceptance. The product recommendation for meringue cookies that is preferred by the rather expert panelists is the meringue cookies product with the addition of lime acid.*

*Keywords: meringue cookies, adding lemon acid, adding lime acid, consumer acceptance.*



## DAFTAR ISI

<b>Halaman Pengesahan</b> .....	i
<b>Halaman Pernyataan</b> .....	iii
<b>Persetujuan Publikasi</b> .....	iv
<b>Kata Pengantar</b> .....	v
<b>Abstrak</b> .....	vii
<b>Abstract</b> .....	viii
<b>Daftar Isi</b> .....	ix
<b>Daftar Tabel</b> .....	x
<b>Daftar Gambar</b> .....	xi
<b>Daftar Lampiran</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Perumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Kegunaan Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.2 Penelitian yang Relevan.....	21
2.3 Kerangka Pemikiran.....	22
2.4 Hipotesis Penelitian.....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	24
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
3.2 Populasi dan Sampel.....	24
3.3 Definisi Operasional.....	35
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	37
3.5 Instrumen Penelitian.....	38
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	39
3.7 Teknik Analisis Data.....	39
3.8 Hipotesis Penelitian.....	39
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	40
4.1 Hasil Penelitian.....	40
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	51
4.3 Kelemahan Hasil Penelitian.....	52
<b>BAB V KESIMPULAN</b> .....	53
5.1 Kesimpulan.....	53
5.2 Saran.....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	55
<b>LAMPIRAN</b> .....	59