

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG IKAN LAYUR  
(*Trichiurus Lepturus*) PADA PEMBUATAN SUS KERING  
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**Harvany Darazatun**

**5515164115**

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

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2023**

## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Layur  
(*Trichiurus Lepturus*) Pada Pembuatan Sus Kering  
Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Harvany Darazatun

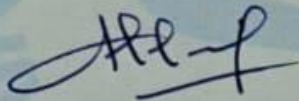
NIM : 5515164115

Pembimbing I : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Pembimbing II : Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si

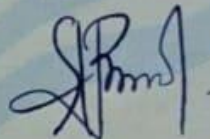
Tanggal Ujian : 8 Agustus 2023

Pembimbing I



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

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 :Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Layur (*Trichiurus Lepturus*) Pada Pembuatan Sus Kering Terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Harvany Darazatun  
NIM : 5515164115  
Tangga Ujian : 8 Agustus 2023

### Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Pembimbing II

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

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji 1

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

Anggota Penguji 2

Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes  
NIP.196402041998032001

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. Karya 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 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 3 Juli 2023

Yang membuat pernyataan



Harvany Darazatun

No.Reg. 5515164115



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 : Harvany Darazatun  
NIM : 5515160658  
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : darazatun.harvany@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 Penambahan Tepung Ikan Layur (*Trichiurus Sp*) Pada Pembuatan Sus Kering 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, 06 September 2023  
Penulis

(Harvany Darazatun)

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya yang telah dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Layur (*Trichiurus Sp*) Pada Pembuatan Sus Kering Terhadap Daya Terima Konsumen“** dengan baik.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta. Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa adanya dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Kordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2016.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan selama penyusunan skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan dalam perkuliahan yang sangat berguna di dalam penelitian ini serta seluruh Laboran dan Staf Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.

Tidak lupa rasa hormat kepada kedua orang tua saya Bapak Sus Mitriyono dan Ibu Sri Hartini, yang telah memberikan dukungan serta doa kepada penulis selama ini. Saudara kandung saya Gesang Raharjo yang selalu memberikan dukungan dan semangat tanpa henti pada penulis. Sahabat penulis khususnya Aan, Nindani, Wawan yang selalu memberikan dukungan dan saran selama proses pengerjaan skripsi. Serta kepada keluarga besar dan teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah banyak mendukung penulis melalui doa dan motivasi, agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik-baiknya, semoga diberikan balasan oleh Allah SWT.

Penulis sangat menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena sesungguhnya kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Namun penulis sangat mengharapkan bahwa tulisan ini memberikan manfaat untuk perkembangan pengetahuan.

Jakarta, Agustus 2023



Harvany Darazatun

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG IKAN LAYUR  
(*Trichiurus Lepturus*) PADA PEMBUATAN SUS KERING TERHADAP  
DAYA TERIMA KONSUMEN**

**HARVANY DARAZATUN**

**Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung ikan layur pada pembuatan Sus Kering terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penambahan tepung ikan layur dalam pembuatan Sus Kering dengan persentase 20%, 30%, dan 40% terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan dari Agustus 2021 – Juni 2023. Penelitian ini dihitung menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih terdiri dari mahasiswa Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian uji daya terima konsumen yang dihitung dengan uji *friedman* menunjukkan bahwa untuk aspek kerenyahan dan rongga tidak terdapat pengaruh penambahan tepung ikan layur dalam pembuatan sus kering terhadap daya terima konsumen. Sedangkan untuk aspek warna, rasa ikan, rasa gurih, trigeminal, aroma terdapat pengaruh penambahan tepung ikan layur. Hasil uji *tuckey* dengan  $\alpha=0,05$  menunjukkan bahwa perlakuan penambahan tepung ikan layur sebesar 20% merupakan yang paling disukai.

Kata Kunci : Sus Kering, Tepung Ikan Layur, dan Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF ADDING LAYUR FISH MEAL  
(*Trichiurus lepturus*) ON MANUFACTURE DRY CHOUX ON CONSUMER  
ACCEPTABILITY**

**HARVANY DARAZATUN**

**Advisor: Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes and Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si**

**ABSTRACT**

*This study aims to analyze the effect of adding layur fish meal on the manufacture of Dry Choux on consumer acceptance. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory of the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. This research uses an experimental method. The addition of layur fish meal in the manufacture of Dry Sus with a percentage of 20%, 30%, and 40% of consumer acceptance. The study was conducted from August 2021 – June 2023. This study was calculated using a hedonic test to 30 moderately trained panelists consisting of students of Jakarta State University. The results of consumer acceptance test research calculated by the Friedman test show that for the aspects of crispness and cavity there is no effect of adding layur fish meal in making dry choux on consumer acceptance. As for the aspects of color, fish taste, savory taste, trigeminal, aroma there is an influence of adding layur fish meal. The results of the tuckey test with  $\alpha=0.05$  showed that the treatment of adding layur fish meal by 20% was the most preferred.*

*Keywords: Dry Choux, Layur Fish Meal, Consumer Acceptance*



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Perumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Kegunaan Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Landasan Teoritik.....	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen .....	5
2.1.2 Sus Kering .....	7
2.1.3 Ikan Layur.....	17
2.2 Penelitian yang Relevan.....	22
2.3 Kerangka Pemikiran.....	24
2.4 Hipotesis Penelitian.....	25

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	26
3.3 Definisi Operasional.....	26
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	28
3.4.1 Metode Penelitian .....	28
3.4.2 Rancangan Penelitian.....	28
3.4.3 Prosedur Penelitian .....	29
3.4.4 Penelitian Lanjutan .....	39
3.5 Instrumen Penelitian.....	44
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	46
3.7 Teknik Analisis Data.....	46
3.7.1 Daya Terima Konsumen .....	46
3.8 Hipotesis Statistik .....	47
3.8.1 Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen.....	47
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>49</b>
4.1 Deskripsi Data.....	49
4.1.1 Deskripsi Hasil Uji Validasi .....	50
4.1.2 Deskripsi Hasil Uji Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis .....	58
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian .....	75
4.2.1 Daya Terima Konsumen .....	75
4.3 Kelemahan Penelitian.....	78
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>79</b>
5.1 Kesimpulan .....	79
5.2 Saran.....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>83</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Nama Judul	Halaman
2. 1	Kandungan Gizi Sus Kering	8
2. 2	Syarat Mutu Kue Kering menurut SNI-2973-2011 (BSN, 1992,2011)	8
2. 3	Kandungan Gizi Margarin per 100 gr	11
2. 4	Kandungan Gizi Telur	11
3. 1	Desain Penelitian Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur	29
3. 2	Persiapan Alat Pembuatan Tepung Ikan Layur	30
3. 3	Persiapan Bahan Pembuatan Tepung Ikan Layur	30
3. 4	Persiapan Alat Pembuatan Sus Kering	34
3. 5	Formula Standar Uji Coba 1 Pembuatan Sus Kering	37
3. 6	Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Standar 1	37
3. 7	Formula Standar Uji Coba 2 Pembuatan Sus Kering	38
3. 8	Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Standar 2	38
3. 9	Formula Uji Coba Penambahan Tepung Ikan Layur 50%	39
3. 10	Hasil dan Revisi Uji Coba 50%	39
3. 11	Formula Uji Coba Penambahan Tepung Ikan Layur 40%	40
3. 12	Hasil dan Revisi Uji Coba 40%	40
3. 13	Formula Uji Coba Penambahan Tepung Ikan Layur 30%	41
3. 14	Hasil dan Revisi Uji Coba 30%	41
3. 15	Formula Uji Coba Penambahan Tepung Ikan Layur 20%	42
3. 16	Hasil dan Revisi Uji Coba 20%	42
3. 17	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	44
3. 18	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	45
4. 1	Hasil Formulasi Sus Kering	49
4. 2	Hasil Validasi Panelis Ahli	50
4. 3	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur	51
4. 4	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Ikan Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur	52

4. 5	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Gurih Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur	53
4. 6	Hasil Uji Validitas Aspek Trigeminal Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur	54
4. 7	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Sus Kering Penambahan Tepung ikan Layur	55
4. 8	Hasil Uji Validitas Aspek Kerenyahan Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur	56
4. 9	Hasil Uji Validitas Aspek Rongga Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur	57
4. 10	Aspek Warna pada Uji Daya Terima Konsumen	59
4. 11	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	60
4. 12	Aspek Rasa Ikan pada Uji Daya Terima Konsumen	61
4. 13	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Ikan	63
4. 14	Aspek Rasa Gurih pada Uji Daya Terima Konsumen	64
4. 15	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Gurih	65
4. 16	Aspek Trigeminal pada Uji Daya Terima Konsumen	66
4. 17	Hasil Uji Hipotesis Aspek Trigeminal	67
4. 18	Aspek Aroma pada Uji Daya Terima Konsumen	69
4. 19	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	70
4. 20	Aspek Kerenyahan pada Uji Daya Terima Konsumen	71
4. 21	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerenyahan	72
4. 22	Aspek Rongga pada Uji Daya Terima Konsumen	73
4. 23	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rongga	74

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Nama Judul	Halaman
2. 1	Diagram Alir Pembuatan Sus Kering	16
2. 2	Ikan layur ( <i>Trichiurus Lepturus</i> )	18
2. 3	Ikan Layur ( <i>Lepturacanthus savala</i> )	18
3. 1	Diagram Alir Pembuatan Tepung Ikan Layur	33
3. 2	Uji Coba Formula Standar 1 Sus Kering	37
3. 3	Uji Coba Formula Standar 2 Sus Kering	38
3. 4	Sus Kering Penambahan Ikan Layur 50%	39
3. 5	Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur 40%	40
3. 6	Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur 30%	41
3. 7	Sus Kering Penambahan Tepung Ikan Layur 20%	42
3. 8	Diagram Alir Pembuatan Sus Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Layur	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Nama Judul	Halaman
1.	Instrumen Penilaian Uji Validasi	83
2.	Instrumen Penelitian Uji Organoleptik	85
3.	Hasil Uji Validasi Penambahan Tepung Ikan Layur Pada Pembuatan Sus Kering	88
4.	Hasil Uji Validasi Penambahan Tepung Ikan Layur Pada Pembuatan Sus Kering	89
5.	Hasil Uji Validasi Penambahan Tepung Ikan Layur Pada Pembuatan Sus Kering	90
6.	Uji Friedman	91
7.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	92
8.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Friedman	93
9.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Tuckey	94
10.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Ikan	95
11.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Ikan dengan Uji <i>Friedman</i>	96
12.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Ikan dengan Uji <i>Tuckey</i>	97
13.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Gurih	98
14.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Gurih dengan Uji <i>Friedman</i>	99
15.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Gurih dengan Uji <i>Tuckey</i>	100
16.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Trigeminal	101
17.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Trigeminal dengan Uji <i>Friedman</i>	102
18.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Trigeminal dengan Uji <i>Tuckey</i>	103
19.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	104
20.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji Friedman	105
21.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji <i>Tuckey</i>	106
22.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kerenyahan	107
23.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kerenyahan dengan Uji <i>Friedman</i>	108
24.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rongga dengan Uji <i>Friedman</i>	109
25.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rongga dengan Uji <i>Friedman</i>	110

26.	Tabel Distribusi X <sup>2</sup>	111
27.	Gambar Bahan-Bahan yang Digunakan Pada Pembuatan Sus Kering Penambahan Tepung Ikan	113
28.	Dokumentasi Proses Pembuatan Tepung Ikan Layur	114
29.	Dokumentasi Panelis	115

