

**SKRIPSI**

**PERBANDINGAN PENGGUNAAN CAIRAN SUSU  
KEDELAI DAN SANTAN PADA PEMBUATAN PUDING  
KARAMEL TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**ALMA EDITA WIRYANI  
5515162514**

**Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian prasyarat dalam  
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai dan Sartan pada Pembuatan Puding Karamel terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Alma Edita Wiryani  
NIM : 5515162514  
Pembimbing I : Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si  
Pembimbing II : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
Tanggal Ujian : 22 Januari 2024

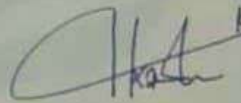
**Disetujui oleh:**

Pembimbing I

Pembimbing II



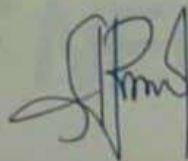
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si  
NIP. 197808022005022001



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si  
NIP. 197904152005012004

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai dan Santan pada Pembuatan Puding Karamel terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Alma Edita Wiryani  
NIM : 5515162514

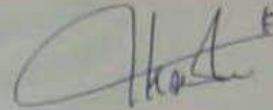
Disetujui oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



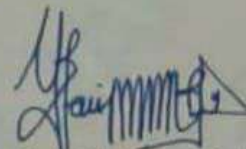
Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji I,



Dr. Nur Riska, M.Si  
NIP. 197904152005012004

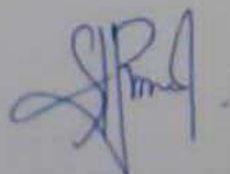
Anggota Penguji II,



Yeni Yulianti, M.Pd  
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si  
NIP. 197904152005012004

## 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 skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. 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.

Penulis,



Alma Edita Wiryani  
5515162514



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 : Alma Edita Wiryani  
NIM : 5515162514  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [almedita2806@gmail.com](mailto:almedita2806@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 :

**Perbandingan Perbedaan Cairan Susu Kedelai dan Santan pada Pembuatan Puding Karamel 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, 29 Januari 2024



(Alma Edita Wiryani)

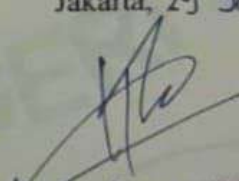
## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan berkat dan perlindungan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan segala kemudahan dan dapat menyelesaikannya dengan tepat waktu. Penelitian skripsi dengan judul “Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel terhadap Daya Terima Konsumen” ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada saat mengerjakan, penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan serta dorongan dari orang sekitar untuk mendapatkan hasil terbaik dalam skripsi ini. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Koorprodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku dosen Penasehat Akademik.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku dosen Pembimbing Materi dan Metodologi 1 dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen Pembimbing Materi dan Metodologi 2 yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi dan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Staff akademik dan laboran Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga berterima kasih kepada orang tua dan teman-teman di Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis. Penulis telah berusaha menyusun skripsi ini sebaik mungkin, namun tidak ada karya yang sempurna, untuk itu dengan segala kekurangan yang masih ada, penulis berharap semoga tulisan ini tetap bermanfaat.

Jakarta, 29 Januari 2024

  
ALMA EDITA WIRYANI  
Penulis

**PERBANDINGAN PENGGUNAAN CAIRAN SUSU KEDELAI DAN  
SANTAN PADA PEMBUATAN PUDING KAREMEL TERHADAP DAYA  
TERIMA KONSUMEN**

ALMA EDITA WIRYANI

Pembimbing: Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si dan Dr. Annis Kandriasari, M. Pd

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan menganalisis perbandingan penggunaan susu kedelai dan santan dalam pembuatan puding karamel terhadap daya terima konsumen. Dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Universitas Negeri Jakarta dengan metode eksperimen. Daya terima puding karamel dievaluasi melalui uji mutu hedonik, mempertimbangkan aspek warna *custard*, rasa, aroma, tekstur, dan pori-pori. Dua kelompok panelis, masing-masing 15 orang, terlibat untuk puding karamel dengan susu kedelai dan santan. Uji hipotesis dengan *Mann-Whitney U test* ( $\alpha = 0,05$ ) menunjukkan perbedaan signifikan pada aspek warna *custard* ( $U = 30$ ), rasa ( $U = 35,5$ ), dan aroma ( $U = 55,5$ ). Namun, untuk kelembutan ( $U = 110$ ) dan pori-pori ( $U = 93$ ), tidak terdapat perbedaan signifikan. Hasil perbandingan menunjukkan puding karamel dengan susu kedelai lebih disukai pada warna *custard* dan rasa, sementara puding dengan santan mendominasi pada aroma. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa puding karamel dengan susu kedelai lebih disukai konsumen pada aspek warna *custard* dan rasa, sedangkan puding dengan santan lebih disukai pada aspek aroma. Kesimpulan ini dapat menjadi panduan untuk pengembangan produk puding karamel yang lebih sesuai dengan daya terima konsumen.

**Kata kunci:** susu kedelai, santan, puding karamel, daya terima konsumen.

**COMPARISON OF THE USE OF SOY MILK AND COCONUT MILK IN  
CARMEL PUDDING ON CONSUMER ACCEPTANCE**

ALMA EDITA WIRYANI

*Supervisors:* Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si and Dr. Annis Kandriasari, M. Pd

**ABSTRACT**

*This research aims to analyze the comparison of using soy milk and coconut milk in the production of caramel pudding concerning consumer acceptability. The study was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Universitas Negeri Jakarta, using an experimental method. The acceptability of caramel pudding was evaluated through hedonic quality tests, considering aspects such as custard color, taste, aroma, texture, and pores. Two groups of panelists, each consisting of 15 individuals, participated in the evaluation of caramel pudding with soy milk and coconut milk. Hypothesis testing using the Mann-Whitney U test ( $\alpha = 0.05$ ) indicated significant differences in custard color ( $U = 30$ ), taste ( $U = 35,5$ ), and aroma ( $U = 55,5$ ). However, for softness ( $U = 110$ ) and pores ( $U = 93$ ), no significant differences were observed. The comparative results showed that caramel pudding with soy milk was preferred for custard color and taste aspects, while pudding with coconut milk dominated in the aroma aspect. Thus, it can be concluded that consumers prefer caramel pudding with soy milk in terms of custard color and taste, whereas pudding with coconut milk is favored in terms of aroma. This conclusion can guide the development of caramel pudding products that align more closely with consumer acceptances.*

**Keywords:** *soy milk, coconut milk, caramel pudding, consumer acceptance.*



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....</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>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	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 .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen .....	6
2.1.2 Puding Karamel.....	9
2.1.3 Jenis Cairan Alternatif dalam Pembuatan Puding Karamel.....	18
2.2 Penelitian yang Relevan.....	22
2.3 Kerangka Pemikiran .....	25
2.4 Hipotesis Penelitian .....	26
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian .....	27
3.2 Variabel Penelitian .....	27
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
3.4 Definisi Operasional .....	28
3.5 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian .....	29
3.5.1 Metode Penelitian.....	29
3.5.2 Rancangan Penelitian.....	30
3.5.3 Prosedur Penelitian .....	30
3.6 Instrumen Penelitian .....	37
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	39
3.8 Teknik Analisis Data .....	40
3.9 Hipotesis Statistik.....	40
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
4.1 Deskripsi Data.....	42

4.1.1	Deskripsi Hasil Uji Validasi.....	42
4.1.2	Deskripsi Hasil Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	47
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	55
4.3	Kelemahan Penelitian .....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>58</b>
5.1	Kesimpulan .....	58
5.2	Saran.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>60</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>		<b>63</b>



Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Alat-alat Pembuatan Puding Karamel	15
Tabel 2.2	Komposisi Gizi Susu Kedelai (dalam 100 g)	16
Tabel 2.3	Karakteristik Susu Kedelai	19
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Santan per 100 gram	20
Tabel 2.5	Karakteristik Santan	21
Tabel 3.1	Desain Penelitian Uji Hedonik	30
Tabel 3.2	Formula Standar Puding Karamel	31
Tabel 3.3	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar	32
Tabel 3.4	Formula Uji Coba 2	33
Tabel 3.5	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar	33
Tabel 3.6	Hasil Uji Coba 3 Formula Standar	34
Tabel 3.7	Formula Uji Coba 1 Puding Karamel menggunakan Susu Kedelai	35
Tabel 3.8	Hasil Uji Coba 1 Puding Karamel menggunakan Susu Kedelai	35
Tabel 3.9	Formula Uji Coba 1 Puding Karamel menggunakan Santan	36
Tabel 3.10	Hasil Uji Coba 1 Puding Karamel menggunakan Santan	37
Tabel 3.11	Instrumen Penelitian Uji Validasi	38
Tabel 3.12	Instrumen Daya Terima Konsumen	39
Tabel 4. 1	Hasil Uji Validasi Dosen Aspek Warna Custard	43
Tabel 4. 2	Hasil Uji Validasi Dosen Aspek Rasa	44
Tabel 4. 3	Hasil Uji Validasi Dosen Aspek Aroma	45
Tabel 4. 4	Hasil Uji Validasi Dosen Aspek Warna Custard Kelembutan	46
Tabel 4. 5	Hasil Uji Validasi Dosen Aspek Pori-pori	47
Tabel 4. 6	Daya Terima Konsumen Aspek Warna Custard	48
Tabel 4. 7	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Custard	49
Tabel 4. 8	Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	49
Tabel 4. 9	Hasil Uji Hepotesis Aspek Rasa	50
Tabel 4. 10	Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	51
Tabel 4. 11	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	52
Tabel 4. 12	Daya Terima Konsumen Aspek Kelembutan	52
Tabel 4. 13	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kelembutan	53
Tabel 4. 14	Daya Terima Konsumen Aspek Pori-pori	54
Tabel 4. 15	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-pori	55

Nomor	Judul Gambar	Halaman
3.1	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar	28
3.2	Hasil Uji Coba 3 Formula Standar	37
3.3	Hasil Uji Coba 1 Puding Karamel dengan Cairan Susu Kedelai	37
3.4	Hasil Uji Coba 1 Puding Karamel dengan Cairan Santan	37



Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Hasil Perhitungan Ranking Daya Terima Terhadap Aspek Warna Custard	64
Lampiran 2	Hasil Perhitungan Hasil Uji Statistik U Mann-Whitney pada Aspek Warna Custard	65
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Ranking Daya Terima Terhadap Aspek Rasa	66
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Hasil Uji Statistik U Mann-Whitney pada Aspek Rasa	67
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Ranking Daya Terima Terhadap Aspek Aroma	68
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Hasil Uji Statistik U Mann-Whitney pada Aspek Aroma	69
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Ranking Daya Terima Terhadap Aspek Kelembutan	70
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Hasil Uji Statistik U Mann-Whitney pada Aspek Kelembutan	71
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Ranking Daya Terima Terhadap Aspek Pori-pori	72
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Hasil Uji Statistik U Mann-Whitney pada Aspek Pori-pori	73
Lampiran 11	Nilai Tabel U	74
Lampiran 12	Hasil Perbandingan Nilai $U_{hitung}$ dan $U_{tabel}$	75
Lampiran 13	Foto Kegiatan Uji Daya Terima Konsumen	76
Lampiran 14	Daftar Riwayat Hidup	77