

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH PADA
PRODUK SELAI COKELAT TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



*Mencerdaskan &
Memartabatkan Bangsa*

NURUL HAFIZAH

5515160958

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

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH PADA PRODUK SELAI COKELAT TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

NURUL HAFIZAH

Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si., dan Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen dengan melakukan uji daya terima konsumen menggunakan penilaian organoleptik untuk aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma cokelat, aroma kacang merah, tekstur, dan daya oles dari selai cokelat penambahan kacang merah. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dengan metode eksperimen untuk menguji pengaruh persentase kacang merah pada produk selai cokelat terhadap aspek organoleptik. Sampel dalam penelitian ini adalah selai cokelat kacang merah dengan persentase 60%, 70%, dan 80%, pengujian daya terima konsumen dilakukan oleh 30 orang penulis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil uji kesukaan pada aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma cokelat, aroma kacang merah, dan tekstur menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat. Namun pada uji daya terima konsumen aspek daya oles, terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan hasil uji daya terima selai cokelat penambahan kacang merah sebanyak 60% merupakan selai yang paling banyak disukai oleh konsumen dengan skala penilaian suka dan karakteristik berwarna coklat, manis, tidak terasa kacang merah, beraroma cokelat, tidak beraroma kacang merah, tekstur halus, dan agak mudah dioles.

Kata kunci : Selai Cokelat, Kacang Merah, Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF ADDING RED BEAN TO CHOCOLATE SPREAD ON CONSUMER ACCEPTABILITY

NURUL HAFIZAH

Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si., dan Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of adding red bean to chocolate spread on consumer acceptance by conducting hedonic test using organoleptic assessment for aspects of color, sweetness, red bean taste, chocolate aroma, red bean aroma, texture, and spreading test. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta with an experimental method to test the effect of the percentage of red bean to chocolate spread product on organoleptic aspects. The samples in this study were chocolate spread with the addition of red bean with a percentage of 60%, 70%, and 80%, consumer acceptance testing was carried out by 30 semi trained panelist who is a culinary education students of the State University of Jakarta who has passed the food preservation subject. Based on the results of the hedonic test on the aspects of color, sweetness, red bean taste, chocolate aroma, red bean aroma, and texture, it shows that there is no effect of adding red bean to chocolate spread. However, in the spreading power aspect of the liking test, there is an influence on the use of red bean. The results of the acceptability test of red bean addition to chocolate spread with the use of red bean as much as 60% is the chocolate spread that is most liked by consumers with a rating scale of like and characteristics of brown, sweet, did not taste of red bean, chocolate scented, did not smell of red bean, smooth texture, and quite easy to spread.,

Keywords: *Chocolate Spread, Red Bean, Consumer Acceptability*

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Penambahan Kacang Merah Pada Produk Selai Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen**
Penyusun : Nurul hafizah
NIM : 5515160958
Tanggal Ujian : 28 Juni 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Pembimbing II,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Penambahan Kacang Merah Pada Produk Selai Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen**
Penyusun : Nurul Hafizah
NIM : 5515160958

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Pembimbing II,



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

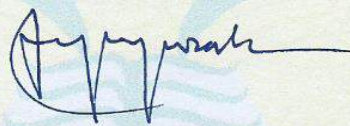
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



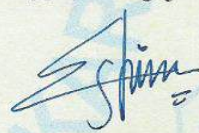
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji I,



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

Anggota Penguji II,



Efrina, S.TP, M.Sc
NIP.198202092008012012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PERNYATAAN

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi ini otentik 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. Karya tulis ini murni gagasan dan rancangan penulis sendiri dengan mengikuti arahan dosen pembimbing.
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, Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Nurul Hafizah



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 : Nurul Hafizah
NIM : 5515160958
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga
Alamat email : nhafizah977@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 Kacang Merah Pada Produk Selai Cokelat 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, Juli 2024
Penulis

(Nurul Hafizah)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan kesehatan dan kekuatan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Pengaruh Penambahan Kacang Merah Pada Produk Selai Cokelat Terhadap daya Terima Konsumen” dengan baik. Skripsi ini disusun guna memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga , Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan Dosen Pembimbing 2 yang telah membimbing penulis hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Rusilanti, M.Si. selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2016 dan Dosen Pembimbing 1 yang telah membimbing penulis hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga , Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh Staff dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga , Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Seluruh keluarga dan teman yang telah mendukung penulis dalam proses pembuatan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak luput dari kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan guna perbaikan di masa yang akan datang. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis serta para pembaca sekalian.

Jakarta, Juni 2024

(Nurul Hafizah)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
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.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Selai Cokelat.....	11
2.1.3 Selai Cokelat Penambahan Kacang Merah.....	19
2.2 Penelitian Yang Relevan.....	21
2.3 Kerangka Pemikiran	23
2.4 Hipotesis Penelitian	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	25
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	25
3.2.1 Populasi Penelitian.....	25
3.2.2 Sampel Penelitian	25
3.3 Definisi Operasional	26

3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	27
3.4.1 Metode Penelitian	27
3.4.2 Rancangan penelitian	28
3.4.3 Prosedur Penelitian	29
3.5 Teknik Pengumpulan Data	45
3.6 Teknik Analisis data	48
3.7 Hipotesis Statistik	49
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	50
4.1 Deskripsi data	50
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	72
4.3 Kelemahan Penelitian	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
5.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	75
5.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	81



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Syarat Mutu Selai	13
3.1	Desain Penelitian Daya Terima Konsumen	28
3.2	Persiapan Alat	30
3.3	Persiapan Bahan Pembuatan Selai Cokelat formula standar	31
3.4	Penimbangan Bahan Pembuatan Selai Cokelat	32
3.5	Formula Selai Cokelat	33
3.6	Formula 1 Resep Kontrol	35
3.7	Formula Kacang Merah Halus	36
3.8	Penambahan Kacang Merah 60%	38
3.9	Penambahan Kacang Merah 60%	39
3.10	Penambahan Kacang Merah 70%	40
3.11	Penambahan Kacang Merah 80%	41
3.12	Formula Penambahan Kacang Merah Terbaik	45
3.13	Instrumen Penelitian Uji Validasi	46
3.14	Instrumen Penelitian untuk Uji Hedonik	47
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	51
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	52
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kacang Merah	53
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Cokelat	54
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma kacang Merah	55
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	56
4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Daya Oles	57
4.8	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	58
4.9	Uji Friedman Aspek Warna	59
4.10	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	60
4.11	Uji Friedman Aspek Rasa Manis	61
4.12	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Kacang Merah	62
4.13	Uji Friedman Aspek Rasa Kacang Merah	63
4.14	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Cokelat	64

4.15	Uji Friedman Aspek Aroma Cokelat	65
4.16	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kacang Merah	66
4.17	Uji Friedman Aspek Aroma Kacang Merah	67
4.18	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	68
4.19	Uji Friedman Aspek Tekstur	69
4.20	Hasil Uji Daya Terima Aspek Daya Oles	70
4.21	Uji Friedman Aspek Daya Oles	71



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Selai cokelat hazelnut	12
2.2	Proses pembuatan selai cokelat	18
2.3	Kacang merah	19
3.1	Hasil uji coba tahap 1 formula kontrol	35
3.2	Diagram pengolahan kacang merah	37
3.3	Hasil uji coba penambahan kacang merah 60%	38
3.4	Hasil uji coba penambahan kacang merah 60%	39
3.5	Hasil uji coba penambahan kacang merah 70%	40
3.6	Hasil uji coba penambahan kacang merah 80%	41
3.7	Diagram Alur Pembuatan Selai Cokelat Kacang Merah	44



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
	Lampiran	81
1	Instrument Panelis Ahli	82
2	Hasil Uji Validasi Dosen Ahli	84
3	Instrumen Penelitian Uji Organoleptik	85
4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	87
5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna dengan Uji Friedman	88
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa manis	89
7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis dengan Uji Friedman	90
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa kacang merah	91
9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Kacang Merah dengan Uji Friedman	92
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Cokelat	93
11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Cokelat dengan Uji Friedman	94
12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Kacang Merah	95
13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma kacang Merah dengan Uji Friedman	96
14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	97
15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tesktur dengan Uji Friedman	98
16	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Daya Oles	99

17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Daya Oles dengan Uji Friedman	100
18	Tabel Q Score Uji Tuckey	102
19	Dokumentasi Pengambilan Uji Daya terima Konsumen	103
20	Daftar Riwayat Hidup	104

