

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA BOLU KUKUS MEKAR
PENGUNAAN AIR KELAPA TUA DAN SARI BUAH NAGA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SYAFFANAH RAHMADANIA
1508520041**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA BOLU KUKUS MEKAR PENGUNAAN AIR KELAPA TUA DAN SARI BUAH NAGA

SYAFFANAH RAHMADANIA
Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada bolu kukus mekar penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga melalui uji organoleptik yang meliputi aspek volume, kemekaran, warna, aroma, tekstur dan rasa. Uji organoleptik dilakukan di laboratorium Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta dan di Jl. Rawa Selatan V, Johar Baru, Jakarta Pusat yang dilakukan pada bulan Desember 2023 – Juli 2024. Metode yang digunakan adalah metode survei. Sampel yang digunakan adalah bolu kukus mekar penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga yang diujikan kepada 25 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang telah lulus mata kuliah pengolahan kue tradisional dan 75 panelis tidak terlatih yaitu masyarakat umum dengan minimal usia 10 tahun. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif. Hasil uji daya terima pada kedua kategori panelis tersebut bahwa penilaian aspek volume, kemekaran, aroma air kelapa tua, tekstur, dan rasa air kelapa tua nilai tertinggi diperoleh pada perbandingan 3:1. Serta nilai tertinggi pada aspek warna, aroma buah naga, dan rasa buah naga diperoleh pada perbandingan 1:3. Hasil uji daya terima secara keseluruhan atau *overall* menunjukkan bahwa produk dengan perbandingan 3:1 adalah produk yang paling disukai oleh konsumen sehingga dapat direkomendasikan untuk dipasarkan.

Kata kunci: Bolu Kukus Mekar dengan Penggunaan Air Kelapa Tua dan Sari Buah Naga, Daya Terima Konsumen.

CONSUMER ACCEPTANCE OF BLOOMING STEAMED SPONGE CAKE USING MATURE COCONUT WATER AND DRAGON FRUIT JUICE

SYAFFANAH RAHMADANIA
Supervisor: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRACT

This research aims to analyze consumer acceptance of blooming steamed sponge cake using mature coconut water and dragon fruit juice through organoleptic tests, which include volume, blooming, color, aroma, texture, and taste aspects. The organoleptic tests were conducted in the Culinary Arts Laboratory, Universitas Negeri Jakarta, and at Jl. Rawa Selatan V, Johar Baru, Central Jakarta, from December 2023 to July 2024. The method used is a survey method. The sample used is blooming steamed sponge cake with mature coconut water and dragon fruit juice, tested on 25 semi-trained panelists, namely students of the Culinary Arts Program, Universitas Negeri Jakarta who have passed the traditional cake processing course and 75 untrained panelists which are the general public with a minimum age of 10 years. The data analysis technique used is descriptive. The acceptance test results for both categories of panelists showed that the highest values for the volume, blooming, mature coconut water aroma, texture, and mature coconut water taste aspects were obtained at a 3:1 ratio. The highest values for the color, dragon fruit aroma, and dragon fruit taste aspects were obtained at a 1:3 ratio. The overall acceptance test results show that the product with a 3:1 ratio is the most preferred by consumers and can therefore be recommended for marketing.

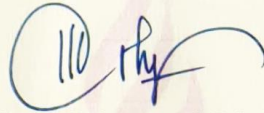
Keywords: *Blooming Steamed Sponge Cake with Mature Coconut Water and Dragon Fruit Juice, Consumer Acceptance.*

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Kosumen Pada Bolu Kukus Mekar Penggunaan Air
Kelapa Tua dan Sari Buah Naga
Penyusun : Syaffanah Rahmadania
NIM : 1508520041

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

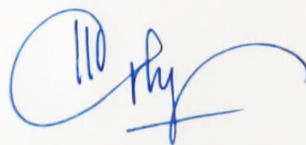
Anggota Penguji II,



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

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan**



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan Karya Asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana terapan, 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 dikemudian 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, 08 Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Syaffanah Rahmadania



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 : Syaffanah Rahmadania
NIM : 1508520041
Fakultas/Prodi : Teknik / Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : syaffarahma28@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 :

Daya Terima Konsumen Pada Bolu Kukus Mekar Penggunaan Air Kelapa Tua dan Sari Buah Naga

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, 24 Juli 2024

Syaffanah Rahmadania

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT karena atas berkat dan rahmatnya kepada penulis hingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Daya Terima Konsumen Pada Bolu Kukus Mekar Penggunaan Air Kelapa Tua dan Sari Buah Naga”. Penyusunan Skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr).

Pada kesempatan ini, peneliti ingin berterima kasih kepada berbagai pihak yang telah mendukung selama proses penyusunan skripsi, baik secara langsung ataupun tidak langsung sehingga penyusunan skripsi berjalan lancar. Berikut peneliti sampaikan rasa terimakasih sebesar-besarnya untuk orang-orang yang telah membantu peneliti diantaranya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc, selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama proses penelitian.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Pembimbing Akademik mahasiswa angkatan 2020.
3. Seluruh Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama proses perkuliahan.
4. Seluruh Tenaga Pendidik dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan selama masa perkuliahan.

Kepada kedua orang tua yang peneliti cintai, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada peneliti. Serta teman-teman seperjuangan yang saling memotivasi dan memberi semangat dan dukungan kepada peneliti selama perkuliahan dan penyusunan skripsi ini. Semoga penulisan ini dapat memberikan manfaat dan memberikan kontribusi nyata dalam bidang kuliner dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 08 Juli 2024



Syaffanah Rahmadania
No. Reg. 1508520041

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN	4
2.1 Landasan Teori	4
2.1.1 Daya Terima Konsumen	4
2.1.2 Bolu Kukus Mekar Air Kelapa Tua dan Sari Buah Naga	8
2.1.3 Bahan Pembuatan Bolu Kukus Mekar Penggunaan Air Kelapa Tua dan Sari Buah Naga	9
2.1.4 Tahapan Pembuatan Bolu Kukus Mekar Penggunaan Air Kelapa Tua Dan Sari Buah Naga	12
2.2 Kerangka Pemikiran	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	16
3.1.1 Tempat Pembuatan Produk dan Pengambilan Data	16
3.1.2 Waktu Penelitian	16
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	16
3.2.1 Bahan & Alat Pembuatan Bolu Kukus Mekar	16
3.3 Metode Penelitian	19
3.3.1 Instrumen Penelitian	19
3.4 Rancangan Penelitian	20
3.5 Teknik Pengumpulan Data	21
3.6 Teknik Analisis Data	22
BAB IV PEMBAHASAN	23
4.1 Hasil Penelitian	23
4.1.1 Hasil Uji Daya Terima	23

4.1.1.1 Hasil Uji Daya Terima Panelis Agak Terlatih	23
4.1.1.2 Hasil Uji Daya Terima Panelis Tidak Terlatih	40
4.2 Pembahasan	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	65



DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
Gambar 2. 1	Bolu Kukus Mekar Air Kelapa Tua dan Sari Buah Naga	9
Gambar 2. 2	Diagram Alir Bolu Kukus Mekar Air Kelapa Tua dan Sari Buah Naga	14
Gambar 4. 1	Grafik Daya Terima Aspek Volume	25
Gambar 4. 2	Grafik Daya Terima Aspek Kemekaran	26
Gambar 4. 3	Grafik Daya Terima Aspek Warna	28
Gambar 4. 4	Grafik Daya Terima Aspek Aroma Air Kelapa Tua	29
Gambar 4. 5	Grafik Daya Terima Aspek Aroma Buah Naga	31
Gambar 4. 6	Grafik Daya Terima Aspek Aroma Telur	32
Gambar 4. 7	Grafik Daya Terima Aspek Tekstur	34
Gambar 4. 8	Grafik Daya Terima Aspek Rasa Manis	35
Gambar 4. 9	Grafik Daya Terima Aspek Rasa Buah Naga	37
Gambar 4. 10	Grafik Daya Terima Aspek Rasa Air Kelapa Tua	38
Gambar 4. 11	Grafik Hasil Data Keseluruhan Panelis Agak Terlatih	39
Gambar 4. 12	Grafik Daya Terima Aspek Volume	41
Gambar 4. 13	Grafik Daya Terima Aspek Kemekaran	42
Gambar 4. 14	Grafik Daya Terima Aspek Warna	44
Gambar 4. 15	Grafik Daya Terima Aspek Aroma Air Kelapa Tua	45
Gambar 4. 16	Grafik Daya Terima Aspek Aroma Buah Naga	47
Gambar 4. 17	Grafik Daya Terima Aspek Aroma Telur	49
Gambar 4. 18	Grafik Daya Terima Aspek Tekstur	50
Gambar 4. 19	Grafik Daya Terima Aspek Rasa Manis	52
Gambar 4. 20	Grafik Daya Terima Aspek Rasa Buah Naga	54
Gambar 4. 21	Grafik Daya Terima Aspek Air Kelapa Tua	55
Gambar 4. 22	Grafik Hasil Data Keseluruhan Panelis Tidak Terlatih	56

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2. 1	Formula Terbaik Bolu Kukus Mekar	8
Tabel 2. 2	Karakteristik Kriteria Bolu Kukus Mekar	9
Tabel 3. 1	Bahan Pembuatan Bolu Kukus Mekar	17
Tabel 3. 2	Alat - Alat Pembuatan Bolu Kukus Mekar	17
Tabel 3. 3	Instrumen Uji Organoleptik Bolu Kukus Mekar	19
Tabel 3. 4	Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	21
Tabel 4. 1	Data Uji Organoleptik Aspek Volume	24
Tabel 4. 2	Data Uji Organoleptik Aspek Kemekaran	25
Tabel 4. 3	Data Uji Organoleptik Aspek Warna	27
Tabel 4. 4	Data Uji Organoleptik Aspek Aroma Air Kelapa Tua	28
Tabel 4. 5	Data Uji Organoleptik Aspek Aroma Buah Naga	30
Tabel 4. 6	Data Uji Organoleptik Aspek Aroma Telur	31
Tabel 4. 7	Data Uji Organoleptik Aspek Tekstur	33
Tabel 4. 8	Data Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	34
Tabel 4. 9	Data Uji Organoleptik Aspek Rasa Buah Naga	36
Tabel 4. 10	Data Uji Organoleptik Aspek Rasa Air Kelapa Tua	37
Tabel 4. 11	Data Uji Organoleptik Aspek Volume	40
Tabel 4. 12	Data Uji Organoleptik Aspek Kemekaran	41
Tabel 4. 13	Data Uji Organoleptik Aspek Warna	43
Tabel 4. 14	Data Uji Organoleptik Aspek Aroma Air Kelapa Tua	44
Tabel 4. 15	Data Uji Organoleptik Aspek Aroma Buah Naga	46
Tabel 4. 16	Data Uji Organoleptik Aspek Aroma Telur	48
Tabel 4. 17	Data Uji Organoleptik Aspek Tekstur	49
Tabel 4. 18	Data Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	51
Tabel 4. 19	Data Uji Organoleptik Aspek Rasa Buah Naga	53
Tabel 4. 20	Data Uji Organoleptik Aspek Rasa Air Kelapa Tua	54
Tabel 4. 21	Nilai Rata-Rata Aspek Penilaian	57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	66
Lampiran 2 Uji Daya Terima Konsumen	68
Lampiran 3 Hasil Penilaian Data Aspek Volume Panelis Agak Terlatih	69
Lampiran 4 Hasil Penilaian Data Aspek Kemekaran Panelis Agak Terlatih	70
Lampiran 5 Hasil Penilaian Data Aspek Warna Panelis Agak Terlatih	71
Lampiran 6 Hasil Penilaian Data Aspek Aroma Air Kelapa Tua Panelis Agak Terlatih	72
Lampiran 7 Hasil Penilaian Data Aspek Aroma Buah Naga Panelis Agak Terlatih	73
Lampiran 8 Hasil Penilaian Data Aspek Aroma Telur Panelis Agak Terlatih	74
Lampiran 9 Hasil Penilaian Data Aspek Tekstur Panelis Agak Terlatih	75
Lampiran 10 Hasil Penilaian Data Aspek Rasa Manis Panelis Agak Terlatih	76
Lampiran 11 Hasil Penilaian Data Aspek Rasa Buah Naga Panelis Agak Terlatih	77
Lampiran 12 Hasil Penilaian Data Aspek Rasa Air Kelapa Tua Panelis Agak Terlatih	78
Lampiran 13 Hasil Penilaian Data Aspek Volume Panelis Tidak Terlatih	79
Lampiran 14 Hasil Penilaian Data Aspek Kemekaran Panelis Tidak Terlatih	80
Lampiran 15 Hasil Penilaian Data Aspek Warna Panelis Tidak Terlatih	81
Lampiran 16 Hasil Penilaian Data Aspek Aroma Air Kelapa Tua Panelis Tidak Terlatih	82
Lampiran 17 Hasil Penilaian Data Aspek Aroma Buah Naga Panelis Tidak Terlatih	83
Lampiran 18 Hasil Penilaian Data Aspek Aroma Telur Panelis Tidak Terlatih	84
Lampiran 19 Hasil Penilaian Data Aspek Tekstur Panelis Tidak Terlatih	85
Lampiran 20 Hasil Penilaian Data Aspek Rasa Manis Panelis Tidak Terlatih	86
Lampiran 21 Hasil Penilaian Data Aspek Rasa Buah Naga Panelis Tidak Terlatih	87
Lampiran 22 Hasil Penilaian Data Aspek Rasa Air Kelapa Tua Panelis Tidak Terlatih	88