

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN *FRESH NOODLE*  
SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DENGAN PENAMBAHAN  
GLUKOMANAN DAN SARI WORTEL**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**KHAIRUNNISA  
1508520039**

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

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Daya Terima Konsumen *Fresh Noodle* Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel  
Penyusun : Khairunnisa  
NIM : 1508520039  
Tanggal Ujian : 08 Juli 2024

Disetujui oleh:  
Pembimbing,



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

Mengetahui,  
Kordinator Program Studi Sarjana Terapan  
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Daya Terima Konsumen *Fresh Noodle* Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel  
Penyusun : Khairunnisa  
NIM : 1508520039

### Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



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

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji,



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

Anggota Penguji,



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

Mengetahui,

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



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

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan 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 Sarjana Terapan 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 di kemudian 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, 22 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



Khairunnisa

NIM. 1508520039





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jl. 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 : Khairunnisa  
NIM : 1508520039  
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : [khairunnisa.kai@gmail.com](mailto:khairunnisa.kai@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 :

Analisis Daya Terima Konsumen *Fresh Noodle* Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikannya di internet atau media lain secara *full text* 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, 25 Juli 2024

Khairunnisa

# ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN *FRESH NOODLE* SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN DAN SARI WORTEL

KHAIRUNNISA

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen *fresh noodle* substitusi tepung sorgum dengan penambahan glukomanan dan sari wortel. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Organoleptik, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Januari hingga Juni 2024. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Sampel penelitian terdiri dari *fresh noodle* substitusi tepung sorgum dengan persentase 24,3%, 30,3% dan 36,4% sedangkan penambahan glukomanan sebanyak 3% serta sari wortel sebanyak 18,2% pada setiap persentase substitusi, kemudian dilakukan uji daya terima konsumen kepada 25 panelis agak terlatih dan 75 panelis tidak terlatih yang menilai keseluruhan aspek. Aspek penilaian yang diujikan kepada panelis yaitu warna, rasa sorgum, rasa wortel, aroma sorgum, aroma wortel, tekstur: kelicinan mie setelah direbus, kekenyalan mie setelah direbus, dan kelengketan mie setelah direbus. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen *fresh noodle* substitusi tepung sorgum dengan penambahan glukomanan dan sari wortel semua sampel 24,3%, 30,3% dan 36,4% disukai oleh panelis. Berdasarkan dari hasil uji daya terima konsumen didapatkan bahwa penilaian tidak lebih dari 1 poin, kecuali aspek warna sehingga melihat dari data tersebut peneliti memilih substitusi 24,3% dijadikan rekomendasi untuk dipasarkan. Menilai dari segi inovasi produk yang merupakan produk baru sehingga pemilihan substitusi 24,3% dengan substitusi tepung sorgum mendekati hasil kualitas *fresh noodle* pada umumnya.

**Kata kunci:** *Fresh Noodle*, Tepung Sorgum, Glukomanan, Sari Wortel, Daya Terima Konsumen

# **CONSUMER ACCEPTABILITY ANALYSIS OF FRESH NOODLES SUBSTITUTED WITH SORGHUM FLOUR WITH THE ADDITION OF GLUCOMANNAN AND CARROT JUICE**

**KHAIRUNNISA**

**Supervisor : Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd**

## **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the consumer acceptability of fresh noodles substituted with sorghum flour with the addition of glucomannan and carrot juice. This research was conducted at the Organoleptic Laboratory, Art Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The research started from January to June 2024. The method used in this research is the survey method. The research sample used was fresh noodle substituted with sorghum flour with a percentage of 24.3%, 30.3% and 36.4% while adding glucomannan as much as 3% and carrot juice as much as 18.2% at each percentage substitution, then carried out consumer acceptance tests to 25 moderately trained panelists and 75 untrained panelists who assessed all aspects. The assessment aspects tested to panelists were color, sorghum flavor, carrot flavor, sorghum aroma, carrot aroma, texture: slipperiness of noodles after boiling, chewiness of noodles after boiling, and stickiness of noodles after boiling. Based on the results of the consumer acceptance test, fresh noodles substituted with sorghum flour with the addition of glucomannan and carrot juice, all samples 24.3%, 30.3% and 36.4% were favored by panelists. Based on the results of the consumer acceptance test, it was found that the assessment was not more than 1 point, except for the color aspect, so seeing from this data, the researcher chose the 24.3% substitution as a recommendation to be marketed. Judging in terms of product innovation which is a new product so that the selection of 24.3% substitution with sorghum flour substitution is close to the quality results of fresh noodles in general.*

**Keywords:** *Fresh Noodles, Sorghum Flour, Glucomannan, Carrot Juice, Consumer Acceptability*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkahNya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Analisis Daya Terima Konsumen Fresh Noodle Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel*” Penyusunan skripsi ini sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr) pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan lancar. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Orang tua tercinta, serta keluarga atas perhatian, doa dukungan dan motivasi yang diberikan kepada penulis.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., MP.d., selaku Dosen Pembimbing Skripsi, atas bimbingan, saran dan arahan yang sangat berharga dalam penelitian ini.
4. Seluruh dosen dan staff Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
5. Sahabat penulis di perkuliahan yang selalu kebersamai dalam empat tahun ini, yaitu Azizah Rahmawati, Febriani Ela Karmila dan Syaffanah Rahmadania yang membantu penulis dalam mengerjakan skripsi dan tak henti saling menyemangati.
6. Teman-teman Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan angkatan 2020.
7. Dan terakhir untuk diri saya sendiri, Khairunnisa. Apresiasi sebesar-besarnya atas tanggung jawab menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih telah terus berusaha, tidak menyerah, dan selalu menikmati setiap proses. Terima kasih sudah bertahan sampai sejauh ini.

Akhir kata semoga penelitian ini bermanfaat dan memberikan kontribusi yang nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 22 Juli 2024



Khairunnisa  
NIM. 1508520039



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b>	
<b>KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</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>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 <i>Fresh Noodle</i> Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel	11
2.1.3 Bahan Pembuatan <i>Fresh Noodle</i> Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel	11
2.1.4 Proses Pembuatan <i>Fresh Noodle</i> Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel	17
2.2 Kerangka Pemikiran	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>22</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	22
3.2.1 Formula <i>Fresh Noodle</i>	22
3.2.2 Alat Pembuatan <i>Fresh Noodle</i>	23
3.3 Metode Penelitian	23
3.4 Rancangan Penelitian	24
3.4.1 Instrumen Penelitian	25
3.5 Teknik Pengumpulan Data	27
3.6 Teknik Analisis Data	27
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>28</b>
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	28

4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Sorgum	30
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Wortel	31
4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Sorgum	33
4.1.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Wortel	34
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelicinan Mie Setelah Direbus	36
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kekenyalan Mie Setelah Direbus	37
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelengketan Mie Setelah Direbus	39
4.1.9 Hasil Penilaian Keseluruhan Aspek	40
4.2 Pembahasan	41
4.2.1 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	41
4.2.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Sorgum	42
4.2.3 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Wortel	43
4.2.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Sorgum	43
4.2.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Wortel	44
4.2.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelicinan Mie Setelah Direbus	45
4.2.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kekenyalan Mie Setelah Direbus	45
4.2.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelengketan Mie Setelah Direbus	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>48</b>
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	49
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>53</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram	12
Tabel 3. 1	Formula <i>Fresh Noodle</i>	22
Tabel 3. 2	Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Fresh Noodle</i>	23
Tabel 3. 3	Rancangan Penelitian Aspek Penilaian	24
Tabel 3. 4	Instrumen Uji Daya Terima	26
Tabel 4. 1	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	29
Tabel 4. 2	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Sorgum	30
Tabel 4. 3	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Wortel	32
Tabel 4. 4	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Sorgum	33
Tabel 4. 5	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Wortel	35
Tabel 4. 6	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Kelicinan Mie Setelah Direbus	36
Tabel 4. 7	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Kekenyalan Mie Setelah Direbus	38
Tabel 4. 8	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Kelengketan Mie Setelah Direbus	39



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Tepung Terigu Protein Tinggi	12
Gambar 2. 2	Tepung Sorgum	13
Gambar 2. 3	Glukomanan	14
Gambar 2. 4	Garam	14
Gambar 2. 5	Bumbu Penyedap	15
Gambar 2. 6	Telur	15
Gambar 2. 7	Air	16
Gambar 2. 8	Sari Wortel	16
Gambar 2. 9	Minyak	17
Gambar 2. 10	<i>Dusting Flour</i>	17
Gambar 2. 11	Bagan Alur Proses Pembuatan <i>Fresh Noodle</i>	20
Gambar 4. 1	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Warna	30
Gambar 4. 2	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Rasa Sorgum	31
Gambar 4. 3	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Rasa Wortel	33
Gambar 4. 4	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Aroma Sorgum	34
Gambar 4. 5	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Aroma Wortel	36
Gambar 4. 6	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Kelicinan Mie Setelah Direbus	37
Gambar 4. 7	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Kekenyalan Mie Setelah Direbus	39
Gambar 4. 8	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Terima Aspek Kelengketan Mie Setelah Direbus	40



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	53
Lampiran 2.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Warna	55
Lampiran 3.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Sorgum	56
Lampiran 4.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Wortel	57
Lampiran 5.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Sorgum	58
Lampiran 6.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Wortel	59
Lampiran 7.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Kelicinan Mie Setelah Direbus	60
Lampiran 8.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Kekenyalan Mie Setelah Direbus	61
Lampiran 9.	Hasil Data Keseluruhan Daya Terima Konsumen Aspek Kelengketan Mie Setelah Direbus	62
Lampiran 10.	Dokumentasi Uji Daya Terima	63
Lampiran 11.	Daftar Riwayat Hidup	64