

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KULIT *TARTLET*  
SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**RADEN MARHSYA DYAH AMANDHA**

**1508520017**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2024**

**HALAMAN JUDUL**

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KULIT *TARTLET*  
SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG**

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Seni  
Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Serta Memperoleh  
Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)

Oleh :

Raden Marhsya Dyah Amandha

1508520017

Dosen Pembimbing :

Dra. Sachriani, M, kes

NIP 196402041988032001

**SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Kulit *Tartlet* Substitusi  
Tepung Singkong  
Penyusun : Raden Marhsya Dyah Amandha  
NIM : 1508520017  
Tanggal Ujian : 10 Juli 2024

Disetujui oleh:  
Pembimbing I,



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 1964020419880320001

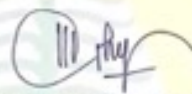
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



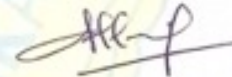
Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I,



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

Anggota Penguji II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan  
Seni Kuliner 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, Juli 2024

Yang membuat



Raden Marhsya Dyah

1508520017

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN  
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telpon/Fax: 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 : Raden Marhsya Dyah Amandha  
NIM : 1508520017  
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : rmarhsya@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-lainnya (    )

Yang berjudul :

**“Daya Terima Konsumen Pada Kulit *Tartlet* Substitusi Tepung Singkong”**

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 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,

(Raden Marhsya)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Daya Terima Konsumen Pada Kulit Tartlet Substitusi Tepung Singkong**” yang bertujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh Gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam pelaksanaan serta proses penyusunan skripsi ini mungkin tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya arahan serta bantuan dari berbagai pihak terkait. Oleh karena itu, dengan segenap rasa hormat penulis ucapan terima kasih yang tulus disampaikan kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik sekaligus Dosen Pembimbing yang telah mengarahkan dan mengawasi dengan sabar serta memberikan saran dan motivasi yang memperlancar dalam penyelesaian skripsi.
3. Para dosen penguji yang telah bersedia menguji dan memberikan saran serta masukan yang bermanfaat bagi peneliti.
4. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu serta pengalaman yang berkesan selama perkuliahan.
5. Kepada ibu tercinta almh. P Diyah Wulandari dan almh Hj. Desy Wijayaningrum yang selama hidupnya senantiasa memberikan doa yang luar biasa dan selalu mencurahkan kasih sayang yang tiada henti. Terima kasih sudah menjadi penutan sehingga penulis dapat berada di tempat ini, meskipun pada akhirnya penulis harus berjuang tanpa kau temani.
6. Kepada kakak tercinta Raden Moh Kevin D.M, S.Pd dan Lingga Kartika Sari yang telah menjadi motivasi bagi penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
7. Kepada Bapak Ir. Yusmariza yang telah memberikan dukungan material dan nasihat untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Ghaniya Noura Prameswari, Silva Almeyda, Alya Rahma Sagita dan Ade Fauzan Ghinola yang selalu memberikan semangat kepa penulis.
9. Sinta Nabila selaku kakak penulis yang selalu memberikan semangat dan dukungan untuk penulis dalam mengerjakan dan menyelesaikan skripsi.
10. Syahrul Mustofa, Dimas Armando, Ahmad Figo, Rheza Fatafarrosi, Revandianto Ali, Ranita Varda, Dian Nuraini, Khoirul Maulud dan rekan rekan mahasiswa dari Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu.
11. Serta seluruh pihak yang turut membantu yang tidak dapat penelitian sebutkan satu per satu.
12. *Last but no least*, diri saya sendiri. Apresiasi sebesar – besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih karena terus berusaha dan tidak menyerah, serta senantiasa menikmati setiap prosesnya yang bisa dibbilang tidak mudah. Terima kasih sudah bertahan.

Penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam skripsi ini. Demikian skripsi ini dibuat, penulis berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi para pembaca dan pengembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, Juli 2024  
Penyusun

(Raden Marhsya)



# DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KULIT *TARTLET* SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG

**RADEN MARHSYA DYAH AMANDHA**

**Pembimbing: Dra. Sachriani, M.Kes**

## ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada kulit *tartlet* substitusi tepung singkong. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery*, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur. Waktu penelitian dimulai pada bulan awal bulan Januari 2024 hingga Juli 2024. Metode yang digunakan dalam penelitian ini eksperimen dan survey yang dilakukan kepada panelis agak terlatih dan tidak terlatih terdiri 75 panelis tidak terlatih dan 25 panelis agak terlatih pada produk kulit *tartlet* substitusi tepung singkong Berdasarkan hasil uji hedonik daya terima konsumen pada kulit *tartlet* substitusi tepung singkong sebanyak 30%, 40%, dan 50% ditinjau dari aspek warna luar, warna dalam, aroma butter, aroma tepung singkong, rasa manis, rasa singkong, tekstur dan kerenyahan. Kesimpulan pada penelitian ini, adalah bahwa daya terima konsumen pada kulit *tartlet* substitusi tepung singkong direkomendasikan untuk menjadi bahan pembuatan *tartlet* pada substitusi 30% antara tepung singkong dengan tepung terigu

Kata Kunci : *Daya Terima, Substitusi, Tepung Singkong, Tartlet, Organoleptik.*



**CONSUMER ACCEPTANCE OF TARTLET SHELL  
SUBSTITUTION OF CASSAVA FLOUR**

**RADEN MARHSYA DYAH AMANDHA**

***Supervisor: Dra. Sachriani, M. Kes***

***ABSTRACT***

*The research aims to analyze consumer acceptance of tartlet shells substituted for cassava flour. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Applied Culinary Arts and Food Service Management Undergraduate Study Program, Jakarta State University, East Jakarta. The research period began in early January 2024 to July 2024. The method used in this research was experiments and surveys conducted on somewhat trained and untrained panelists consisting of 75 untrained panelists and 25 somewhat trained panelists on tartlet shell products substituted for cassava flour. Based on the results Hedonic test of consumer acceptance of tartlet shells with 30%, 40% and 50% substitution of cassava flour in terms of external color, internal color, butter aroma, cassava flour aroma, sweetness, cassava taste, texture and crunchiness. The conclusion of this research is that consumer acceptance of cassava flour substitute tartlet shells is recommended as an ingredient for making tartlets with a 30% substitution of cassava flour for wheat flour.*

*Keywords: Acceptability, Substitutions, Cassava Flour, Tartle ,Organoleptic.*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</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>xii</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 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 Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong .....	11
2.2 Kerangka Pemikiran.....	19
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.2 Bahan dan Materi Penelitian .....	20
3.3 Metode Penelitian.....	27
3.4 Rancangan Penelitian .....	27
3.5 Pengumpulan data .....	29
3.6 Teknik Analisis Data .....	30
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	31
4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Panelis Agak Terlatih .....	31

4.1.1.1	Penilaian Aspek Warna Luar Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	31
4.1.1.2	Penilaian Aspek Warna Dalam Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	32
4.1.1.3	Penilaian Aspek Aroma <i>Butter</i> Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	34
4.1.1.4	Penilaian Aspek Aroma Singkong Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	35
4.1.1.5	Penilaian Aspek Rasa Manis Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	36
4.1.1.6	Penilaian Aspek Rasa Singkong Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	37
4.1.1.7	Penilaian Aspek Tekstur Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	38
4.1.1.8	Penilaian Aspek Kerenyahan Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	39
4.1.2	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Panelis Tidak Terlatih.....	40
4.1.2.1	Penilaian Aspek Warna Luar Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	40
4.1.2.2	Penilaian Aspek Warna Dalam Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	41
4.1.2.3	Penilaian Aspek Aroma <i>Butter</i> Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	42
4.1.2.4	Penilaian Aspek Aroma Singkong Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	43
4.1.2.5	Penilaian Aspek Rasa Manis Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	45
4.1.2.6	Penilaian Aspek Rasa Singkong Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	46
4.1.2.7	Penilaian Aspek Tekstur Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	47

4.1.2.8	Penilaian Aspek Kerenyahan Kulit <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Singkong.....	48
4.2	Pembahasan Hasil Uji Daya Terima.....	49
4.2.1	Penilaian Aspek Warna Luar .....	49
4.2.2	Penilaian Aspek Warna Dalam .....	49
4.2.3	Penilaian Aspek Aroma Butter .....	50
4.2.4	Penilaian Aspek Aroma Singkong.....	50
4.2.5	Penilaian Aspek Rasa Manis .....	50
4.2.6	Penilaian Aspek Rasa Singkong.....	51
4.2.7	Penilaian Aspek Tekstur .....	51
4.2.8	Penilaian Aspek Kerapuhan.....	51
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>52</b>
5.1	Kesimpulan.....	52
5.2	Saran.....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>54</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>56</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS.....</b>		<b>68</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Formula Tartlet .....	11
Tabel 2.2 Kandungan Gizi tepung singkong .....	12
Tabel 2.3 Kandungan Kimia Telur per 100 gram .....	14
Tabel 3.1 Alat Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i> .....	22
Tabel 3.2 Bahan Pembuatan kulit <i>Tartlet</i> .....	24
Tabel 3.3 Instrumen Uji Hedonik/Uji Kesukaan Panelis Tidak Terlatih .....	28
Tabel 4.1 Penilaian data hasil uji hedonik aspek warna luar .....	31
Tabel 4.2 Penilaian data hasil uji hedonik aspek warna dalam .....	33
Tabel 4.3 penilaian data hasil uji hedonik aspek aroma <i>butter</i> .....	34
Tabel 4.4 Penilaian data hasil uji hedonik aspek aroma singkong .....	35
Tabel 4.5 Penilaian data hasil uji hedonik aspek rasa manis .....	36
Tabel 4.6 Penilaian data hasil uji hedonik aspek rasa singkong .....	37
Tabel 4.7 Penilaian data hasil uji hedonik tekstur .....	38
Tabel 4.8 Penilaian data hasil uji hedonik kerenyahan .....	39
Tabel 4.9 Penilaian data hasil uji hedonik aspek warna luar .....	40
Tabel 4.10 Penilaian data hasil uji hedonik aspek warna dalam .....	41
Tabel 4.11 Penilaian data hasil uji hedonik aspek aroma <i>butter</i> .....	43
Tabel 4.12 Penilaian data hasil uji hedonik aspek aroma singkong .....	44
Tabel 4.13 Penilaian data hasil uji hedonik aspek rasa manis .....	45
Tabel 4.14 Penilaian data hasil uji hedonik aspek rasa singkong .....	46
Tabel 4.15 Penilaian data hasil uji hedonik tekstur .....	47
Tabel 4.16 Penilaian data hasil uji hedonik kerenyahan .....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Dok pribadi Khoirul .....	11
Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i> .....	26



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Rancangan Perlakuan .....	56
Lampiran 2. Instrumen Penelitian .....	57
Lampiran 3. Hasil Uji Intrumen Panelis Agak Terlatih 30% .....	58
Lampiran 4. Hasil Uji Intrumen Panelis Agak Terlatih 40% .....	59
Lampiran 5. Hasil Uji Intrumen Panelis Agak Terlatih 50% .....	60
Lampiran 6. Hasil Uji Intrumen Panelis Tidak Terlatih 30%.....	61
Lampiran 7. Hasil Uji Intrumen Panelis Tidak Terlatih 40%.....	63
Lampiran 8. Hasil Uji Intrumen Panelis Tidak Terlatih 50%.....	65
Lampiran 9. Uji Organoleptik .....	67

