

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK *ONIGIRI*  
SUBSTITUSI BERAS KETAN PUTIH DENGAN ISIAN OPOR  
AYAM DAN PELENGKAP SERUNDENG**



*Mencerdaskan &  
Memartabatkan Bangsa*

**NATALIA ENJELIKA  
1508520060**

**Skripsi ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam  
memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr)**

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

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

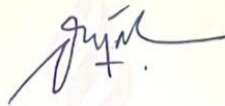
**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

Judul : DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK *ONIGIRI*  
SUBSTIRUSI BERAS KETAN PUTIH DENGAN ISIAN OPOR  
AYAM DAN PELENGKAP SERUNDENG

Penyusun : NATALIA ENJELIKA

NIM : 1508520060

**Disetujui oleh:**  
Pembimbing I,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes  
NIP.196402041998032001

**Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan:**

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I,



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

Anggota Penguji II,



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP.196402041988032001

**Mengetahui,**

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



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



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 : Natalia Enjelika  
NIM : 1508520060  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : nataliaangelica0812@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 Terhadap Produk Onigiri Substitusi Beras Ketan Putih Dengan Isian Opor Ayam dan Pelengkap Serundeng

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, 26 Juli 2024

(Natalia Enjelika)

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi 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 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, 30 Juni 2024  
Yang membuat,



Natalia Enjelika.  
No.Reg 1508520060

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP  
PRODUK *ONIGIRI* SUBSTITUSI BERAS KETAN  
PUTIH DENGAN ISIAN OPOR AYAM DAN  
PELENGKAP SERUNDENG**

**NATALIA ENJELIKA**

**Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan hasil uji daya terima konsumen dari *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng, dengan penilaian yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan bentuk. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan Jabodetabek. Metode Penelitian yang digunakan dalam jenis penelitian ini adalah metode survei dengan pemberian sampel *onigiri* ketan putih dengan jumlah perbandingan persentase 10%, 20%, dan 30% dan menggunakan kuisisioner sebagai alat pengumpul data. Uji coba konsumen berupa uji hedonik dilakukan dengan cara menguji kan pada 25 kelompok mahasiswa (agak terlatih) yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara, Bumbu dan Rempah, Fusion Food, dan Perilaku Konsumen di Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sebanyak dan 75 kelompok masyarakat luar (tidak terlatih). Data yang diperoleh dari hasil uji coba daya terima konsumen di analisis dengan menggunakan analisis deskriptif. Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan bahwa *onigiri* substitusi beras ketan putih pada kelima aspek penilaian berdasarkan peringkat uji hedonik yang ditentukan oleh peneliti menunjukkan rata-rata nilai tertinggi pada persentase 10% dengan aspek warna (4,19) dengan kategori suka, aspek rasa (4,39) dengan kategori suka, aspek aroma (4,22) dengan kategori suka, aspek tekstur (4,17) dengan kategori suka, dan aspek bentuk (4,41) dengan kategori suka.

**Kata Kunci : *Onigiri*, Daya Terima Konsumen, Beras Ketan, Uji Hedonik**

# CONSUMER ACCEPTANCE OF WHITE GLUTINOUS RICE SUBSTITUTION ONGIRI PRODUCTS WITH CHICKENOPOR FILLING AND SERUNDENG COMPLEMENTS

NATALIA ENJELIKA

Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

## ABSTRACT

This research aims to obtain consumer acceptability test results from *onigiri* substituted with white sticky rice with chicken opor filling and serundeng as a complement, with an assessment that includes aspects of color, taste, aroma, texture and shape. This research was conducted at the Laboratory of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta and Jabodetabek. The research method used in this type of research is a survey method by providing samples of white sticky rice *onigiri* with a percentage ratio of 10%, 20% and 30% and using a questionnaire as a data collection tool. Consumer trials in the form of hedonic tests were carried out by testing 25 groups of students (somewhat trained) who had passed the Indonesian Food Processing, Seasonings and Spices, Fusion Food and Consumer Behavior courses in the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University and 75 outside community groups (untrained). Data obtained from the results of consumer acceptance trials were analyzed using descriptive analysis. The results of the consumer acceptability test show that the *onigiri* substitute for white sticky rice in the five aspects of assessment based on the hedonic test ranking determined by the researcher shows the highest average score at a percentage of 10% with the color aspect (4.19) with the liking category, the taste aspect (4.39) with the like category, aroma aspect (4.22) with the like category, texture aspect (4.17) with the like category, and shape aspect (4.41) with the like category.

**Keywords:** *Onigiri*, Consumer Acceptability, Glutinous Rice, Hedonic Test

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan judul **“Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih dengan Isian Opor Ayam dan Pelengkap Serundeng.”** Skripsi ini di susun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan di Universitas Negeri Jakarta. Dalam Penyusunan Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing secara langsung maupun tidak langsung sehingga penyusunan Skripsi ini dapat berjalan dengan lancar dan terselesaikan. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih, kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. Selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. Selaku Dosen Pembimbing dan Pembimbing Akademik
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan berlangsung
4. Kedua orang tua penulis, Acep Iskandar dan Hana Hartati yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dukungan, nasehat dan kesabaran yang luar biasa dalam setiap proses perkembangan penulis, yang merupakan suatu anugerah terbesar dalam hidup
5. Kakak penulis tercinta Noviliana Francisca dan Merlin Yunita, dan seluruh keluarga besar Sutana Sarkim, terimakasih atas segala doa, dukungan dan motivasi yang diberikan kepada penulis selama pembuatan skripsi.
6. Kepada pemilik NPM 044121340, yang telah menemani penulis selama proses penyusunan dan pengerjaan skripsi yang tidak mudah ini dalam kondisi apa pun. Terima kasih selalu memberikan doa dan dukungan, serta selalu menjadi pendengar keluh kesah penulis dan tidak berhenti untuk memberikan semangat dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
7. Zedala Murti, Marina Natalia yang tetap kompak berjuang bersama dalam melakukan penelitian dan selalu memberi motivasi, support, dan semangat selalu mendengarkan curahan hati satu sama lain dalam proses pengerjaan skripsi.

Jakarta, 30 Juni 2024  
Penyusun,

Natalia Enjelika

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Kegunaan penelitian	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1. Landasan Teori	5
2.1.1. Daya Terima Konsumen	5
2.2. Kerangka Pemikiran	18
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>19</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	19
3.2.1. Proses Pembuatan <i>Onigiri</i> Substitusi Beras Ketan dengan isian Opor Ayam dan pelengkap Serundeng	20
3.3. Metode Penelitian	24
3.4. Rancangan Penelitian	24
3.5. Pengumpulan Data	25
3.6. Teknik Perhitungan Data	28
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>29</b>
4.1. Hasil Penelitian	29
4.1.1. Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Uji Mutu Hedonik	29
4.1.2. Penilaian Aspek Warna <i>Onigiri</i> Substitusi Beras Ketan Putih	38
4.2. Pembahasan	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>47</b>
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran	47
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>51</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	<b>97</b>