

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK
DONAT METODE *JAPANESE DOUGH* DENGAN
MODIFIKASI *TANGZHONG* TEPUNG SINGKONG**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**LUTHFIYAH ATHIFAH
1508520028**

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

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK DONAT METODE *JAPANESE DOUGH* DENGAN MODIFIKASI *TANGZHONG* TEPUNG SINGKONG

LUTHFIYAH ATHIFAH

Dosen Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis donat yang dibuat menggunakan metode *japanese dough* dan modifikasi *tangzhong* tepung singkong terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek bentuk, volume, warna, cincin, pori-pori, rasa, aroma, tekstur, kualitas pengunyahan, dan tingkat penyerapan minyak. Penelitian dilakukan di Laboratorium Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dilakukan pada bulan April 2024 sampai Mei 2024. Metode penelitian menggunakan survei. Sampel yang digunakan sudah melalui tahap validasi kepada Dosen Program Studi Tata Boga serta validasi kepada Ahli industri kemudian diujikan kepada 100 panelis yang terbagi atas panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga dan panelis tidak terlatih. Teknik analisis yang digunakan yaitu Teknik analisis deskriptif. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen kepada kedua kategori panelis menunjukkan bahwa penilaian aspek warna kulit, aroma tepung singkong, dan pori-pori nilai tertinggi diperoleh pada persentase M1, sedangkan pada aspek bentuk, volume, aroma tepung singkong, rasa manis, dan kualitas pengunyahan nilai tertinggi diperoleh pada persentase M2, dan pada aspek cincin, tekstur, rasa tepung singkong, dan tingkat penyerapan minyak nilai tertinggi diperoleh pada persentase M3. Kesimpulan uji daya terima secara keseluruhan menunjukkan bahwa produk dengan persentase tepung singkong M2 adalah yang paling disukai oleh konsumen dan dapat direkomendasikan untuk melanjutkan ke tahap rintisan usaha.

Kata kunci: Donat Metode *Japanese dough*, Modifikasi *Tangzhong* Tepung Singkong, Daya Terima Konsumen

ANALYSIS OF CONSUMER ACCEPTANCE OF DONUT PRODUCTS METHOD OF JAPANESE DOUGH WITH MODIFICATION OF TANGZHONG CASSAVA FLOUR

LUTHFIYAH ATHIFAH

Dosen Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRACT

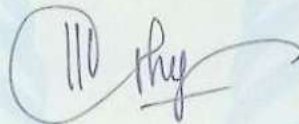
This research aims to determine and analyze donuts made using the Japanese dough method and modified Tangzhong cassava flour on consumer acceptability which includes aspects of shape, volume, color, rings, pores, taste, aroma, texture, chewing quality and absorption rate. oil. The research was conducted at the Culinary Study Program Laboratory, Faculty of Engineering, Jakarta State University from April 2024 to May 2024. The research method used a survey. The sample used has gone through the validation stage with lecturers in the Culinary Study Program and validation with industry experts and then tested on 100 panelists who are divided into somewhat trained panelists, namely students of the Culinary Study Program and untrained panelists. The analysis technique used is descriptive analysis technique. Based on the results of the consumer acceptability test for both categories of panelists, it shows that the assessment of the aspects of skin color, aroma of cassava flour, and pores, the highest value was obtained in the M1 percentage, while the aspects of shape, volume, aroma of cassava flour, sweet taste, and chewing quality were rated The highest value was obtained in the M2 percentage, and in terms of ring aspect, texture, taste of cassava flour, and oil absorption rate, the highest value was obtained in the M3 percentage. The overall acceptability test conclusion shows that the product with the percentage of cassava flour M2 is the most preferred by consumers and can be recommended to proceed to the marketing stage.

Keywords: *Japanese dough Method Donuts, Modified Tangzhong Cassava Flour, Consumer Acceptance*

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

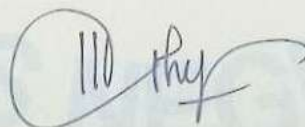
Judul : Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Donat
Metode *Japanese dough* Dengan Modifikasi *Tangzhong*
Tepung Singkong
Penyusun : Luthfiah Athifah
NIM : 1508520028
Tanggal Ujian : Rabu, 10 Juli 2024

Disetujui oleh :
Dosen Pembimbing,



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

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



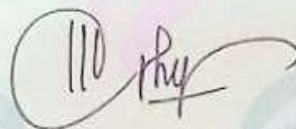
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Donat
Metode *Japanese dough* Dengan Modifikasi *Tangzhong*
Tepung Singkong
Penyusun : Luthfiyah Athifah
NIM : 1508520028

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,





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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

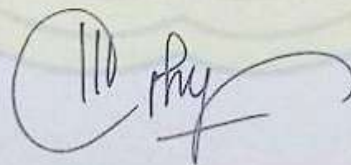
Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II


Dr. Rina Febriana, S.Pd., M.Pd
NIP. 197202112005012001
Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM
NIP. 196007231986022001

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 dale daftar pustaka
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima saksi akademi berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta saksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, 26 Juni 2024
Yang Membuat Pernyataan



Luthiyah Athifah



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 : Luthfiah Athifah
NIM : 1508520028
Fakultas/Prodi : Teknik / D4 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : luth101002@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 Pada Produk Donat Metode Japanese Dough Dengan Modifikasi Tangzhong 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 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, 18 Juli 2024

Penulis

Luthfiah Athifah
No Reg. 1508520028

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul “Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Donat Metode *Japanese dough* Dengan Modifikasi *Tangzhong* Tepung Singkong” yang disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan di Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Serta Sebagai Dosen Pembimbing D4 Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Sekaligus sebagai dosen pembimbing.
2. Dra. Sachriani, M.Kes Selaku Pembimbing Akademik Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Angkatan 2020.
3. Kepada seluruh dosen program studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
4. Kepada seluruh Tenaga Pendidikan dan Laboran pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada orang tua Bapak Suharyanto (Alm) dan Ibu Nurjanah (Almh) serta kakak tercinta Nurul Fadhillah, serta keluarga besar yang selalu senantiasa mendoakan dan memberikan semangat dan semua pihak yang dekat dengan penulis, yang tidak menyangkut dalam penulisan skripsi ini, tetapi mereka memberikan dukungan dan motivasi untuk dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna, untuk itu mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik isi maupun tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 26 Juni 2024

Penulis

Luthfiyah Athifah
1508520028

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Pengertian Donat Dengan Metode <i>Japanese dough</i>	9
2.1.3 Tepung Singkong	13
2.1.4 Bahan Pembuatan Donat Penambahan Tepung Singkong	14
2.1.5 Tahapan Pembuatan Donat Kontrol Metode <i>Japanese</i>	17
2.2 Kerangka Pemikiran	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2 Bahan dan Alat Pembuatan	20
3.3 Metode Penelitian	23
3.3.1 Instrumen Penelitian	23
3.4 Rancangan Penelitian	25
3.5 Teknik Pengumpulan Data	26
3.6 Teknik Analisis Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Hasil Daya Terima Konsumen	28
4.2 Pembahasan	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Formula Terbaik Donat	10
Tabel 3.1 Bahan Pembuatan Donat Penambahan Tepung Singkong	20
Tabel 3.2 Alat Pembuatan Donat Penambahan Tepung Singkong	21
Tabel 3.3 Instrumen Penilaian Uji Organoleptik Donat	24
Tabel 3.4 Rancangan Penelitian Donat	26
Tabel 4.1 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Bentuk	28
Tabel 4.2 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume	30
Tabel 4.3 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	31
Tabel 4.4 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Cincin/ <i>White Ring</i>	32
Tabel 4.5 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Tepung Singkong	34
Tabel 4.6 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	35
Tabel 4.7 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-pori Donat	37
Tabel 4.8 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	38
Tabel 4.9 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Tepung Singkong	40
Tabel 4.10 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Kualitas Pengunyahan	41
Tabel 4.11 Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tingkat Penyerapan Minyak	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Bowl</i>	21
Gambar 3.2 <i>Sendok</i>	21
Gambar 3.3 <i>Scale</i>	21
Gambar 3.4 <i>Mixer</i>	21
Gambar 3.5 <i>Measuring Jug</i>	21
Gambar 3.6 <i>Strainer</i>	22
Gambar 3.7 <i>Scraper</i>	22
Gambar 3.8 <i>Spatula Plastik</i>	22
Gambar 3.9 <i>Spuit</i>	22
Gambar 3.10 <i>Proofing</i>	22
Gambar 3.11 <i>Baking Tray</i>	22
Gambar 3.12 <i>Cooling Rack</i>	23
Gambar 3.13 <i>Frying Pan</i>	23
Gambar 3.14 <i>Spatula Besi</i>	23
Gambar 4.1 <i>Grafik Aspek Bentuk</i>	29
Gambar 4.2 <i>Grafik Aspek Volume</i>	31
Gambar 4.3 <i>Grafik Aspek Warna Kulit</i>	32
Gambar 4.4 <i>Grafik Aspek Cincin</i>	33
Gambar 4.5 <i>Grafik Aspek Aroma Tepung Singkong</i>	35
Gambar 4.6 <i>Grafik Aspek Tekstur</i>	36
Gambar 4.7 <i>Grafik Aspek Pori-pori Donat</i>	38
Gambar 4.8 <i>Grafik Aspek Rasa Manis</i>	39
Gambar 4.9 <i>Grafik Aspek Rasa Tepung Singkong</i>	41
Gambar 4.10 <i>Grafik Aspek Kualitas Pengunyahan</i>	42
Gambar 4.11 <i>Grafik Aspek Tingkat Penyerapan Minyak</i>	44
Gambar 4.23 <i>Grafik Hasil Data Donat yang Paling Disukai</i>	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	53
Lampiran 2 Hasil Penilaian Aspek Bentuk	55
Lampiran 3 Hasil Penilaian Aspek Volume	56
Lampiran 4 Hasil Penilaian Aspek Warna Kulit	57
Lampiran 5 Hasil Penilaian Aspek Cincin/ <i>White Ring</i>	58
Lampiran 6 Hasil Penilaian Aspek Aroma Tepung Singkong	59
Lampiran 7 Hasil Penilaian Aspek Tekstur	60
Lampiran 8 Hasil Penilaian Aspek Pori-pori Donat	61
Lampiran 9 Hasil Penilaian Aspek Rasa Manis	62
Lampiran 10 Hasil Penilaian Aspek Rasa Tepung Singkong	63
Lampiran 11 Hasil Penilaian Aspek Kualitas Pengunyahan	64
Lampiran 12 Hasil Penilaian Aspek Tingkat Penyerapan Minyak	65
Lampiran 13 Produksi Uji Daya Terima	66
Lampiran 14 Penilaian Daya Terima	67