

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP MADELEINE
CAKE SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**RANITA VARDA
1508520033**

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

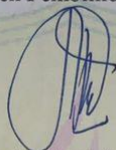
FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap *Madeleine Cake* Substitusi Tepung Jagung
Penyusun : Ranita Varda
NIM : 1508520033
Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

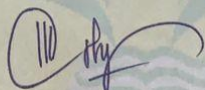
Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd
NIP 199006132022032007




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



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan 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

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ranita Varda
NIM : 1508520033
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : ranitavarda12@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 *Madeleine Cake* Substitusi Tepung Jagung

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, 23 Juli 2024
Penulis,

Ranita Varda

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun perguruan tinggi lain.
2. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah yang disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, karena karya tulis ini serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 23 Juli 2024
Yang membuat



Ranita Varda
No. Reg 1508520033

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Daya Terima Konsumen Terhadap *Madeleine Cake* Substitusi Tepung Jagung”** sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan program sarjana terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penulisan ini penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih 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 Pembimbing Akademik mahasiswa angkatan 2020 Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mariani, M. Si, selaku dosen pembimbing yang telah membimbing serta selalu memberikan semangat dalam penulisan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bimbingannya selama perkuliahan, serta kepada staff Tata Usaha dan Laboran yang selama ini sangat membantu.
5. Kedua orang tua dan kakak yang selalu memberikan dukungan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan penyusunan skripsi ini dengan sangat baik.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi pembaca khususnya untuk mahasiswa dan mahasiswi.

Jakarta, 23 Juli 2024
Penulis,



Ranita Varda

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP *MADELEINE CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG

RANITA VARDA

Pembimbing : Dra. Mariani, M. Si

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *madeleine cake* dengan substitusi tepung jagung yang meliputi aspek warna kulit, warna bagian dalam, aroma, pori – pori atau rongga, rasa jeruk, rasa tepung jagung, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery*, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dengan metode *survey*. Sampel penelitian ini adalah *madeleine cake* dengan substitusi tepung jagung persentase 10%, 20%, dan 30%. Uji hedonik dilakukan kepada 25 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa/i Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan 75 panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum. Hasil pengambilan data uji hedonik menunjukkan bahwa *madeleine cake* substitusi tepung jagung terhadap daya terima konsumen oleh panelis agak terlatih dan tidak terlatih pada persentase 20% adalah yang paling disukai sehingga dapat dikembangkan lebih lanjut untuk pemasaran produk.

Kata kunci : *Madeleine Cake*, Tepung Jagung, Daya Terima Konsumen

CONSUMER ACCEPTANCE OF MADELEINE CAKE PRODUCT CORN FLOUR SUBSTITUTION

RANITA VARDA
Advisor : Dra. Mariani, M. Si

ABSTRACT

This research was conducted with the aim of analyzing consumer acceptance of Madeleine Cake products with corn flour substitution which includes aspects of skin color, inner color, aroma, pores or cavities, orange taste, corn flour taste, and texture. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University using a survey method. The sample for this research is Madeleine Cake with corn flour substitution percentages of 10%, 20% and 30%. The hedonic test was carried out on 25 somewhat trained panelists who were students of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University and 75 untrained panelists who were the general public. The results of the hedonic test data collection show that the Madeleine Cake substitute for corn flour in terms of consumer acceptability by both trained and untrained panelists at a percentage of 20% is the most preferred so that it can be developed further for product marketing.

Keywords: Madeleine Cake, Corn Flour, Consumer Acceptability



DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI | i |
| LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| ABSTRAK | v |
| ABSTRACT | vi |
| DAFTAR ISI | vii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.4 Kegunaan Penelitian | 4 |
| | |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Landasan Teori | 6 |
| 2.1.1 Daya Terima Konsumen | 6 |
| 2.1.2 Panelis..... | 8 |
| 2.1.3 Uji Hedonik | 10 |
| 2.1.4 <i>Madeleine Cake</i> dengan Substitusi Tepung Jagung..... | 10 |
| 2.2 Kerangka Pemikiran | 11 |
| | |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 13 |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 13 |
| 3.2 Bahan dan Materi Penelitian | 13 |
| 3.2.1 Bahan Pembuatan <i>Madeleine Cake</i> Substitusi Tepung Jagung | 13 |
| 3.2.2 Alat Pembuatan <i>Madeleine Cake</i> Substitusi Tepung Jagung | 14 |
| 3.2.3 Daya Terima Konsumen Terhadap <i>Madeleine Cake</i> Substitusi Tepung Jagung..... | 16 |
| 3.3 Metode Penelitian | 17 |
| 3.4 Desain Penelitian | 17 |
| 3.4.1 Penelitian Daya Terima Konsumen..... | 18 |
| 3.5 Teknik Pengambilan Data..... | 20 |
| 3.5.1 Instrument Daya Terima Konsumen | 21 |
| 3.6 Analisis Data..... | 22 |
| | |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 23 |

| | |
|---|-----------|
| 4.1 Hasil Penelitian | 23 |
| 4.2 Pembahasan | 38 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 41 |
| 5.1 Kesimpulan | 41 |
| 5.2 Saran | 41 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 42 |
| LAMPIRAN..... | 45 |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP..... | 78 |

