

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN KOPI SUSU DENGAN
KONSENTRASI PEMANIS ALAMI DAUN STEVIA YANG
BERBEDA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**DINAH ROMADONA
1508520062**

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

FAKULTAS TEKNIK

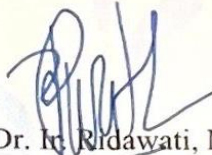
**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Kopi Susu Dengan Konsentrasi
Pemanis Alami Daun Stevia Yang Berbeda
Penyusun : Dinah Romadona
NIM : 1508520062

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

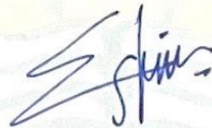
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji,



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

Anggota Penguji,



Dr. Annis Kandriasari, 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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana terapan, 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, 29 Juli 2024

Yang membuat



Dinah Romadona

No. Reg. 1508520062

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT. karena atas rahmat dan karunia-NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Daya Terima Konsumen Kopi Susu dengan Konsentrasi Pemanis Alami Daun Stevia yang Berbeda”** untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik karena dukungan dari banyak pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan pengarahan terkait skripsi.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Wali Dosen Akademik yang telah membimbing dan memberikan pengarahan selama perkuliahan.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan ilmu dan pengarahan terkait skripsi.
4. Dosen-dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Seluruh staff TU dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terimakasih kepada Kedua Orang Tua, yaitu Ibu penulis Deti Heryanti dan Ayah Penulis Hendrawan yang telah mendoakan, memberikan dukungan, dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi, serta Keluarga Besar Ayah yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi dan teman-teman yang selalu memberikan motivasi serta dukungan doa.

Mengingat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan jauh dari sempurna, namun penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca umumnya.

Jakarta, 29 Juli 2024

Penulis



Dinah Romadona



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 : Dinah Romadona
NIM : 1508520062
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : dinah.01romadona@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 KOPI SUSU DENGAN KONSENTRASI
PEMANIS ALAMI DAUN STEVIA YANG BERBEDA

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, 30 Juli 2024

Penulis

(Dinah Romadona)

DAYA TERIMA KONSUMEN KOPI SUSU DENGAN KONSENTRASI PEMANIS ALAMI DAUN STEVIA YANG BERBEDA

DINAH ROMADONA
Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima konsumen kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia dengan perlakuan 0.04 gr (1 tetes), 0.08 gr (2 tetes), dan 0.12 gr (3 tetes) ditinjau dari aspek aroma, rasa manis, rasa kopi, rasa susu, warna, dan konsistensi. Rentang penilaian dari 5-1 yaitu, 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (agak suka), 2 (tidak suka), dan 1 (sangat tidak suka). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Penelitian dilakukan di Laboratorium Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Panelis yang digunakan adalah panelis agak terlatih yaitu Mahasiswa Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah lulus matakuliah Barista dan *Coffee Shop*, panelis tidak terlatih yaitu masyarakat pada kategori usia dewasa berkisar 19-59 tahun. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen produk kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang lebih disukai pada penggunaan pemanis alami daun stevia sebanyak 0.08 gr (2 tetes) yaitu pada penilaian panelis agak terlatih aspek aroma memiliki nilai rata-rata 4.2 (suka), aspek rasa manis 4.44 (suka), aspek rasa kopi 4.28 (suka), aspek rasa susu 4.4 (suka), aspek warna 4.6 (sangat suka), dan aspek konsistensi 4.4 (suka). Pada penilaian panelis tidak terlatih aspek aroma memiliki nilai rata-rata 4.32 (suka), aspek rasa manis 4.28 (suka), aspek rasa kopi 4.12 (suka), aspek rasa susu 4.13 (suka), aspek warna 4.48 (suka) dan aspek konsistensi 4.35 (suka).

Kata kunci : Daya Terima Konsumen, Aspek Penilaian, Panelis

CONSUMER ACCEPTABILITY OF MILK COFFEE WITH DIFFERENT CONCENTRATION OF NATURAL SWEETENERS OF STEVIA LEAVES

DINAH ROMADONA
Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the acceptability of milk coffee consumers with a concentration of natural sweeteners of stevia leaves with a treatment of 0.04 gr (1 drop), 0.08 gr (2 drops), and 0.12 gr (3 drops) reviewed from the aspects of aroma, sweetness, coffee taste, milk taste, color, and consistency. The rating range from 5-1 was, 5 (very liked), 4 (liked), 3 (somewhat liked), 2 (disliked), and 1 (strongly disliked). The method used in this study was a survey method. The research was conducted at the Laboratory of Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The panelists used were rather trained panelists, namely Culinary Students, Faculty of Engineering, State University of Jakarta who had graduated from the Barista and Coffee Shop courses, untrained panelists, namely people in the adult age category ranging from 19-59 years. Based on the results of the consumer acceptance test of milk coffee products with a concentration of natural sweeteners of stevia leaves that was preferred in the use of natural sweeteners of stevia leaves as much as 0.08 grams (2 drops), namely in the assessment of the moderately trained panelists, the aroma aspect has an average value of 4.2 (likes), the sweetness aspect 4.44 (likes), the coffee taste aspect 4.28 (likes), the milk flavor aspect 4.4 (likes), the color aspect was 4.6 (very liked), and the consistency aspect was 4.4 (liked). In the assessment of the untrained panelists, the aroma aspect had an average score of 4.32 (likes), sweet taste aspects 4.28 (likes), coffee taste aspects 4.12 (likes), milk taste aspects 4.13 (likes), color aspects 4.48 (likes) and consistency aspects 4.35 (likes).

Keywords: *Consumer Acceptance, Assessment Aspects, Panelists*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Aspek Penilaian Daya Terima Konsumen	6
2.1.3 Kopi Susu	8
2.1.4 Kopi Susu dengan Pemanis Alami Daun Stevia yang Berbeda	9
2.2 Kerangka Pemikiran	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	15
3.2.1 Bahan Uji Daya Terima Konsumen	15
3.2.1.1 Produk Sampel	15
3.2.1.2 Instrumen Kuesioner Uji Daya Terima Konsumen	16
3.2.2 Alat Pembuatan Sampel Uji Daya Terima Konsumen	17
3.2.3 Alat Pengambilan Data Daya Terima Konsumen	18
3.3 Metode Penelitian	18
3.4 Rancangan Penelitian	19
3.5 Pengumpulan Data	19
3.6 Teknik Analisis Data	20
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Hasil Penelitian	21
4.1.1 Aspek Aroma	21
4.1.2 Aspek Rasa Manis	23
4.1.3 Aspek Rasa Kopi	25

4.1.4	Aspek Rasa Susu	27
4.1.5	Aspek Warna	29
4.1.6	Aspek Konsistensi	31
4.2	Hasil Rekapitulasi	34
4.3	Pembahasan	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		37
5.1	Kesimpulan	37
5.2	Saran	37
DAFTAR PUSTAKA		38
LAMPIRAN		40

