

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK
SATE LILIT NABATI**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SHAKA RAMADHAN TARUNA
1508520034**

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

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK SATE LILIT NABATI

SHAKA RAMADHAN TARUNA
Pembimbing : Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk sate lilit nabati. Penelitian ini dilakukan di kampus A Fakultas Teknik, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta (UNJ), laboratorium pengolahan makanan. Penelitian dimulai bulan mei hingga juni 2024. Penelitian ini dilakukan dengan melakukan uji hedonik kesukaan panelis pada produk sate lilit nabati dengan 3 pengolahan yang berbeda yaitu *deep frying*, *steaming* dan *pan seared*. Panelis yang digunakan pada penelitian ini adalah panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa/i Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan UNJ yang telah lulus mata kuliah Teknologi Bumbu dan rempah, Dasar Boga dan Makanan Kesempatan Khusus. Dan panelis tidak terlatih yang merupakan 75 masyarakat umum yang berada di sekitar daerah Jabodetabek. Aspek yang digunakan dalam penelitian ini adalah aspek warna, aspek aroma, aspek rasa dan aspek tekstur Pada keseluruhan panelis, teknik *steaming* merupakan teknik yang memiliki nilai rata-rata (*mean*) kesukaan tertinggi pada 11 aspek yaitu aspek warna (4,18), aspek aroma rempah (4,24), aspek aroma kedelai (4,3), aspek rasa kedelai (4,17), aspek rasa asin (4,18), aspek rasa gurih (4,45), aspek rasa rempah (4,36), aspek tekstur berpori (4,17), aspek tekstur berserat (4,24), aspek tekstur kekerasan (4,45) dan aspek tekstur remah kelapa (4,42). Sehingga teknik terbaik pada produk sate lilit nabati menurut keseluruhan panelis adalah teknik *steaming* dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,28 dengan kategori suka.

Kata kunci: Daya Terima Konsumen, Sate Lilit Nabati, Teknik Pemasakan Sate Lilit Nabati

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK SATE LILIT NABATI

SHAKA RAMADHAN TARUNA
Pembimbing : Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRACT

This research aims to analyze consumer acceptance of plant-based sate lilit products. The study was conducted at Campus A, Faculty of Engineering, Culinary Arts, and Food Service Management Program, Universitas Negeri Jakarta (UNJ), in the food processing laboratory. The research took place from May to June 2024. The study employed a hedonic test to assess panelists preferences for plant-based sate lilit products prepared using three different methods: deep frying, steaming, and pan-searing. The panelists consisted of semi-trained individuals, who were students of the Bachelor's Program in Culinary Arts and Food Service Management at UNJ, having completed courses in Spice and Herb Technology, Basic Culinary Arts, and Special Occasion Foods. Additionally, 75 untrained panelists from the general public in the Jabodetabek area participated. The aspects evaluated in this study included color, aroma, taste, and texture. Among all panelists, the steaming technique received the highest mean preference scores across 11 aspects: color (4.18), spice aroma (4.24), soybean aroma (4.3), soybean taste (4.17), salty taste (4.18), savory taste (4.45), spice taste (4.36), porous texture (4.17), fibrous texture (4.24), hardness texture (4.45), and coconut crumb texture (4.42). Therefore, according to all panelists, the best technique for plant-based sate lilit products is steaming, with a mean score of 4.28, categorized as liked.

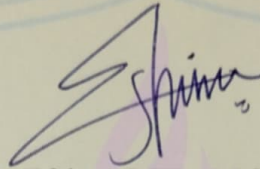
Keywords: Consumer Acceptance, Plant-Based Sate Lilit, Three Cooking Techniques for Plant-Based Sate Lilit

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Produk Sate Lilit Nabati
Penyusun : Shaka Ramadhan Taruna
NIM : 1508520034
Tanggal Ujian : 10 Juli 2024

Disetujui Oleh:

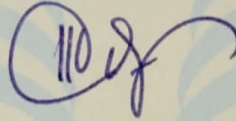
Dosen Pembimbing,



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

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan jasa Makanan**



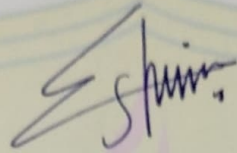
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Produk Sate Lilit Nabati
Penyusun : Shaka Ramadhan Taruna
NIM : 1508520034

Disetujui Oleh:

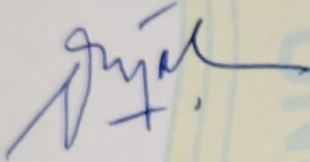
Dosen Pembimbing,



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

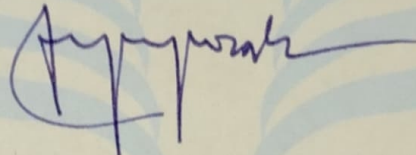
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



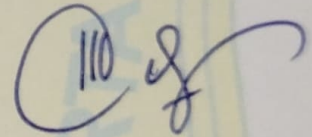
Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes
NIP. 196402041998032001

Anggota Penguji I,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.
NIP. 196007231986022001

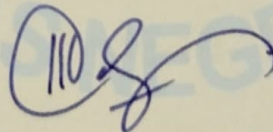
Anggota Penguji II,



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

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, 25 Juli 2024
Yang membuat,



Shaka Ramadhan Taruna
No. Reg. 1508520034



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 : Shaka Ramadhan Taruna
NIM : 1508520034
Fakultas/Prodi : Teknik/Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : Shaka.sulthan81@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 Pada Produk Sate Lilit Nabati

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, 01 Agustus 2024

Penulis

(Shaka Ramadhan Taruna)

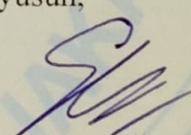
KATA PENGANTAR

Dengan ucapan rasa syukur kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala pertolongan-Nya, alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan naskah skripsi dengan judul "**Daya Terima Konsumen Pada Sate Lilit Nabati**". Ucapan terimakasih juga tak lupa penulis ucapkan kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dra. Sachriani, M.Kes selaku pembimbing akademik Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
3. Efrina, S.TP., M.Sc selaku pembimbing skripsi yang telah memberikan banyak masukan dan saran yang sangat membantu penulis.
4. Para dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan banyak ilmu bermanfaat selama masa perkuliahan.
5. Seluruh staff admin serta laboran dari Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah membantu penulis dalam administrasi ataupun penggunaan laboratorium selama masa perkuliahan.
6. Ismalia Libriani selaku orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dan membantu penulis untuk menyelesaikan perkuliahan dengan baik.

Terimakasih juga penulis ucapkan kepada seluruh teman-teman dari Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan baik yang telah banyak memberikan banyak bantuan selama masa perkuliahan ataupun penyelesaian proposal ini.

Jakarta, 25 Juli 2024
Penyusun,



Shaka Ramadhan Taruna

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Penggunaan Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1. Landasan Teori.....	4
2.2. Kerangka Pemikiran.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	25
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	25
3.3. Metode Penelitian.....	28
3.4. Rancangan Penelitian.....	30
3.5. Pengumpulan Data	31
3.6. Teknik Analisis Data.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Hasil Penelitian	32
4.2. Pembahasan.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1. Kesimpulan	52
5.2. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Peralatan yang Digunakan	17
2.2	Resep Pembuatan Sate Lilit Nabati	19
3.1	Resep Sate Lilit Nabati 100 Tusuk	26
3.2	Form Instrument Penilaian	29
4.1	Aspek Warna	34
4.2	Aspek Aroma Rempah	35
4.3	Aspek Aroma Kelapa	36
4.4	Aspek Aroma Kedelai	37
4.5	Aspek Rasa Kedelai	38
4.6	Aspek Rasa Asin	39
4.7	Aspek Rasa Gurih	40
4.8	Aspek Rasa Rempah	41
4.9	Aspek Tekstur Berpori	42
4.10	Aspek Tekstur Berserat	43
4.11	Aspek Tekstur Kekerasan	45
4.12	Aspek Tekstur Remah Kelapa	46
4.13	Hasil Rekapitulasi	47



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Meat Replacer</i>	12
2.2	Blender	17
2.3	<i>Knife dan Cutting Board</i>	17
2.4	Spatula	17
2.5	<i>Food Processor</i>	17
2.6	<i>Bowl</i>	17
2.7	<i>Spoon</i>	17
2.8	<i>Digital Scale</i>	18
2.9	<i>Wooden Spatula</i>	18
2.10	<i>Frying Pan</i>	18
2.11	<i>Steamer</i>	18
2.12	<i>Food Tong</i>	18
2.13	<i>Griller</i>	18
2.14	<i>Plate</i>	18
2.15	Diagram Alir Pembuatan Sate Lilit Nabati	21
2.16	Teknik <i>Deep Frying</i>	22
2.17	Teknik <i>Steaming</i>	23
2.18	Teknik <i>Pan Seared</i>	24



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Contoh Form Instrumen Penilaian	57
2	Data Panelis Agak Terlatih	59
3	Data Panelis Tidak Terlatih	60
4	Hasil Pengisian Instrumen Pada Panelis Agak Terlatih	62
5	Hasil Pengisian Instrumen Pada Panelis Tidak Terlatih	65
6	Hasil Penelirian Pada Panelis Agak Terlatih	72
7	Hasil Penelirian Pada Panelis Tidak Terlatih	78
8	Dokumentasi Saat Pengambilan Data Para Panelis	84
9	Daftar Riwayat Hidup Penulis	87

