

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP *POUND*  
*CAKE* DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR  
CILEMBU (*Ipomoea batatas L. (Lam)*)**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**RIZMA MUFTHYANI NABILA**

**1508520052**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2024**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap *Pound Cake*  
Dengan Penambahan *Puree Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas L. (Lam))*

Penyusun : Rizna Mufthyani Nabila

NIM : 1508520052

Disetujui oleh:

Pembimbing,

**Dr. Guspri Devi Artanti., M.Si**

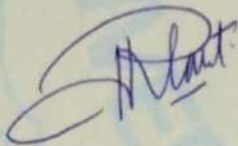
NIP.197808022005022001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

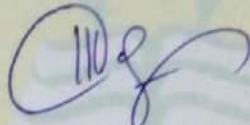
Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si  
NIP. 196306251988112001

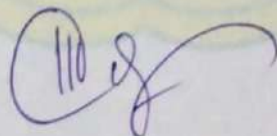


Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc  
NIP. 197409142001121001



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

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



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

## HALAMAN 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 diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 11 Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Rizma Mufthyani Nabila

No. Reg. 1508520052



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 : Rizma Mufthyani Nabila  
NIM : 1508520052  
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : rizmann16@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 Terhadap *Pound Cake* Dengan Penambahan *Puree Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas L (Lam))***

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

Rizma Mufthyani Nabila

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah Nya yang telah diberikan sehingga Skripsi yang berjudul “**Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Pound Cake Dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas L (Lam)*)**” dapat disusun dengan baik. Penyusunan skripsi ini merupakan syarat menyelesaikan studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr).

Skripsi ini tidak dapat disusun dengan baik tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu, diantaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. selaku dosen Pembimbing Akademik.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memudahkan proses administrasi dalam masa perkuliahan

Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada kedua Orangtua penulis yaitu Bapak Ahmad Jarirudin dan Ibu Katini, keluarga, serta teman-teman tim penelitian yaitu Aisyah dan Anjani yang telah memberikan perhatian, doa, dan bantuan kepada penulis.

Kepada teman-teman perkuliahan khususnya Ninda, Dinah, dan Shifa yang selalu membantu dan hadir dalam memberikan dukungan kepada penulis. Kepada Cahya, Dita, Zalfa, Manda, dan Annisa yang selalu memberikan dukungan dan menyemangati di setiap langkah penulis. Kepada Kim Hanbin, Choi Seungcheol, Yoon Dowoon, dan Yoon Jinyoung yang memberikan motivasi positif bagi penulis untuk menyelesaikan penulisan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tentunya masih terdapat banyak kekurangan mengingat akan kemampuan yang penulis miliki. Namun penulis berharap, semoga tulisan ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi nyata terhadap perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 11 Juli 2024



Rizma Mufthyani Nabila

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP *POUND CAKE*  
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR (*Ipomoea batatas L. (Lam)*)  
CILEMBU**

**RIZMA MUFTHYANI NABILA**

**Pembimbing : Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu yang meliputi aspek aroma, warna, rasa, tekstur, remah, pori, dan bentuk *cake*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan Desember 2023 hingga bulan Juni 2024. Penelitian ini menggunakan metode survei berupa pengambilan data menggunakan kuisisioner untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 10%, 20%, dan 30%. Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara uji daya terima konsumen yaitu dengan diberikan beberapa sampel acak kepada 100 orang panelis yang terdiri dari 25 orang panelis agak terlatih dan 75 orang panelis tidak terlatih yang digunakan untuk mendapatkan hasil kesukaan terhadap produk *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Hasil uji daya terima terhadap 100 panelis pada aspek aroma *butter*, aroma ubi cilembu, warna bagian luar, warna bagian dalam, rasa manis, rasa ubi cilembu, remah, dan bentuk *cake* dengan formula penambahan *puree* ubi cilembu sebanyak 30% adalah produk yang lebih disukai. Pada aspek kelembutan yang lebih disukai yaitu *pound cake* dengan formula 10% yang mendapat nilai rata-rata 4,2. Untuk aspek pori-pori penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 10%, 20%, dan 30% mendapatkan nilai sama dengan nilai rata-rata sebesar 4,1. Produk yang paling disukai yaitu *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 30%. Oleh karena itu, produk *pound cake* penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 30% direkomendasikan untuk dapat dilakukan pengembangan dan inovasi lebih lanjut.

**Kata Kunci : *Pound Cake*, *Puree* Ubi Cilembu, Daya Terima Konsumen**

**ANALYSIS OF CONSUMER ACCEPTANCE OF POUND CAKE WITH THE  
ADDITION OF SWEET POTATO (*Ipomoea batatas* L. (Lam)) CILEMBU  
PUREE**

**RIZMA MUFTHYANI NABILA**  
**Supervisor : Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si**

**ABSTRACT**

*This study aims to analyze consumer acceptance of pound cake with the addition of sweet potato puree which includes aspects of aroma, color, taste, texture, crumbs, pores, and cake shape. This research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of the Culinary Art and Food Service Management Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta which started in December 2023 to June 2024. This study uses a survey method in the form of data collection using a questionnaire to determine consumer acceptance of pound cake products with the addition of 10%, 20%, and 30% cilembu sweet potato puree. Data collection was carried out by means of consumer acceptance test, namely by giving several random samples to 100 panelists consisting of 25 moderately trained panelists and 75 untrained panelists which were used to get the results of liking pound cake products with the addition of Cilembu sweet potato puree. The data analysis used in this study is descriptive analysis. The results of the acceptance test on 100 panelists in the aspects of butter aroma, sweet potato aroma, outer color, inner color, sweet taste, sweet potato flavor, crumbs, and cake shape with additional 30% sweet potato puree formula are the preferred products. In terms of softness, the preferred is a pound cake with a 10% formula which gets an average score of 4.2. For the pore aspect, the addition of sweet potato puree by 10%, 20%, and 30% received the same value with an average value of 4.1. The most preferred product is pound cake with the addition of 30% sweet potato puree. Therefore, pound cake products with the addition of 30% sweet potato puree are recommended for further development and innovation.*

**Keywords: Pound Cake, Sweet Potato Puree, Acceptability Consumer**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	<b>4</b>
2.1 Landasan Teori	4
2.1.1 Daya Terima Konsumen	4
2.1.2 <i>Pound Cake</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	8
2.1.3 <i>Puree</i> Ubi cilembu	14
2.2 Kerangka Pemikiran	15
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>16</b>
3.1 Tempat, dan Waktu Penelitian	16
3.2 Bahan dan Alat Uji Coba	16
3.2.1 Definisi Operasional	16
3.2.2 Bahan Uji Coba	18
3.2.3 Alat Yang Digunakan	20
3.3 Metode Penelitian	21
3.4 Rancangan Penelitian	21



3.5 Pengumpulan Data	22
3.6 Teknik Pengolahan Data	24
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>25</b>
4.1 Hasil Penelitian	25
4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma <i>Butter</i>	25
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Ubi Cilembu	26
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	27
4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Dalam	29
4.1.5 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	30
4.1.6 Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Ubi Cilembu	31
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelembutan	32
4.1.8 Hasil Uji Daya Terima Aspek Remah	34
4.1.9 Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori	35
4.1.10 Hasil Uji Daya Terima Aspek Bentuk	36
4.1.11 Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	38
4.2 Pembahasan	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>42</b>
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	43
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 3. 1	Formula Dasar <i>Pound Cake</i>	18
Tabel 3. 2	Formula Uji Coba dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	19
Tabel 3. 3	Cara Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	19
Tabel 3. 4	Alat Yang Digunakan	20
Tabel 3. 5	Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	22
Tabel 3. 6	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	23
Tabel 4. 1	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma <i>Butter</i>	25
Tabel 4. 2	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Ubi Cilembu	26
Tabel 4. 3	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	28
Tabel 4. 4	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	29
Tabel 4. 5	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	30
Tabel 4. 6	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Ubi Cilembu	31
Tabel 4. 7	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelembutan	33
Tabel 4. 8	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Remah	34
Tabel 4. 9	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori	35
Tabel 4. 10	Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Bentuk	37
Tabel 4. 11	Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	38

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	<i>Pound Cake</i> Ubi Cilembu	8
Gambar 2. 2	Proses Pembuatan <i>Pound Cake</i> Ubi Cilembu	13
Gambar 2. 3	Ubi Cilembu	14



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penelitian	46
Lampiran 2	Data Panelis	48
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma <i>Butter</i>	51
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Ubi	54
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Luar	57
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Dalam	60
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Manis	63
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Ubi	66
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Aspek Kelembutan	69
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Aspek Remah	72
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Aspek Pori	75
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Aspek Bentuk	78
Lampiran 13	Produksi Produk Uji Daya Terima	81
Lampiran 14	Pengumpulan Data Uji Daya Terima	82
Lampiran 15	Daftar Riwayat Hidup	83