

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *DAIFUKU MOCHI*
SUBSTITUSI TEPUNG HUNKWE**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

SEKAR PEMBAYUN

1508520003

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

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

2024

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA *DAIFUKU MOCHI*
SUBSTITUSI TEPUNG HUNKWE**

SEKAR PEMBAYUN

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dengan menggunakan metode survei berupa pernyataan mengenai uji sensoris hedonik. Penelitian ini dilakukan di Universitas Negeri Jakarta pada bulan Desember 2023 – Juni 2024. Pada uji sensoris hedonik ini panelis menilai aspek warna, rasa, trigeminal, aroma, dan kekenyalan produk *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dengan persentase 30%, 40% dan 50% berdasarkan tingkat kesukaan yang dikehendaki. Hasil uji daya terima konsumen yang paling banyak sukai adalah persentase 30% pada aspek warna, rasa, trigeminal, dan kekenyalan. Diperoleh nilai rata-rata yaitu aspek warna 4,20, aspek rasa 4,25, aspek trigeminal 4,06, aspek kekenyalan 4,18. Sedangkan pada aspek aroma persentase 50% dengan rata-rata 4,20. Sehingga dapat disimpulkan bahwa *daifuku mochi* substitusi tepung hunkwe dengan persentase 30% adalah yang paling banyak disukai berdasarkan warna, rasa, trigeminal, dan kekenyalan.

Kata kunci : *Daifuku Mochi*, Tepung Hunkwe, Daya Terima Konsumen, Panelis, Uji Sensoris.

HUNKWE FLOUR SUBSTITUTION

SEKAR PEMBAYUN

Supervisor : Dr. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.

ABSTRACT

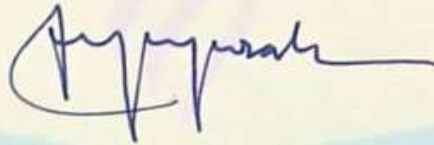
This study aims to analyze consumer of daifuku mochi hunkwe flour substitution by using a survey method in the form of statement about the hedonic sensory test. This research was conducted at the State of Jakarta in December 2023 - June 2024. In this hedonic sensory test, the panelists assessed the color, taste, trigeminal, aroma, and chewiness aspects of daifuku mochi products with hunkwe flour substitution with percentages of 30%, 40% and 50% based on the desired level of preference. The most preferred consumer acceptance test results are a percentage of 30% in terms of color, taste, trigeminal, and elasticity. The average value was obtained namely the color aspect 4.20, the taste aspect 4.25, the trigeminal aspect 4.06, the elasticity aspect 4.18. Meanwhile, in the aroma aspect, the percentage is 50% with an average of 4.20. So it can be concluded that daifuku mochi hunkwe flour substitution with a percentage of 30% is the most preferred based on color, taste, trigeminal, and chewiness.

Keywords: *Daifuku Mochi, Hunkwe Flour, Consumer Acceptance, Panelists, Sensory.*

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen pada *Daifuku Mochi* Substitusi Tepung Hunkwe
Penyusun : Sekar Pembayun
NIM : 1508520003

Disetujui oleh :
Dosen Pembimbing



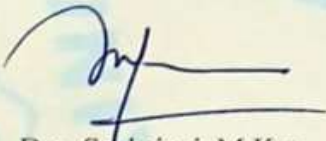
Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.
NIP. 196007231986022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

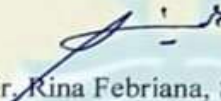
Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

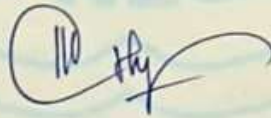


Dr. Rina Febriana, S.Pd., M.Pd
NIP. 197202112005012001



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

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, 15 Juli 2024

Yang membuat,



Sekar Pembayun

1508520003

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKAS



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 : Sekar Pembayun
NIM : 1508520003
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : pembayun.sekar2002@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 *DAIFUKU MOCHI* SUBSTITUSI
TEPUNG HUNKWE

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

(Sekar Pembayun)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Daya Terima Konsumen pada *Daifuku Mochi* Substitusi Tepung Hunkwe” guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

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

1. Bapak Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc. Selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Ibu Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Angkatan 2020 Sesi 1.
3. Ibu Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M. Selaku Dosen Pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dalam menyelesaikan 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 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
6. Kedua orang tua tercinta bapak Widarto, ibu Turipah, dan adik Widya, serta keluarga yang selalu memberikan motivasi dan doa.
7. Tim *mochi* Nila dan Adisty selaku sahabat seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi dan para sahabat yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa.
8. Ka Ega Yunierlita, S.Pd. yang selalu meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, motivasi, dan semangat.

Mengingat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan jauh dari sempurna, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca umumnya.

Jakarta, 15 Juli 2024



Sekar Pembayun

1508520003

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKAS.....	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	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN 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. <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	10
2.1.4. Bahan Pembuatan <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	14
2.2. Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	22
3.2.1. Alat Pembuatan <i>Daifuku mochi</i> Substitusi tepung Hunkwe	23
3.2.2. Daya Terima Konsumen pada Produk <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	25
3.3. Metode Penelitian	26
3.4. Rancangan Penelitian	27
3.5. Teknik Pengumpulan Data	27
3.5.1. Instrumen Uji Daya Terima	28
3.6. Teknik Analisis Data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1. Hasil Penelitian	30
4.1.1. Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	30
4.1.2. Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa	32
4.1.3. Hasil Uji Daya Terima Aspek Trigeminal	34
4.1.4. Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	36
4.1.5. Hasil Uji Daya Terima Aspek Kekenyalan	38
4.2. Pembahasan	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Formulasi <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	11
Tabel 3.1	Formulasi Bahan Pembuatan <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	22
Tabel 3.2	Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	23
Tabel 3.3	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen pada Produk <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	27
Tabel 3.4	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen Pada Produk <i>Daifuku mochi</i> Substitusi Tepung Hunkwe	28
Tabel 4.1	Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	31
Tabel 4.2	Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	32
Tabel 4.3	Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Trigeminal	34
Tabel 4.4	Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	36
Tabel 4.5	Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kekenyalan	38



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	Diagram Alir Pembuatan <i>Daifuku Mochi</i>	13
Gambar 2. 2	Tepung Beras Ketan	14
Gambar 2. 3	Tepung Hunkwe	15
Gambar 2. 4	Susu UHT	16
Gambar 2. 5	Gula Pasir	17
Gambar 2. 6	Minyak Kelapa Sawit	17
Gambar 2. 7	Tepung Maizena	18
Gambar 3. 1	<i>Bowl</i>	23
Gambar 3. 2	<i>Ballon Whisk</i>	23
Gambar 3. 3	<i>Rubber Spatula</i>	23
Gambar 3. 4	<i>Wooden Spatula</i>	23
Gambar 3. 5	<i>Digital Scale</i>	23
Gambar 3. 6	<i>Measuring Jug</i>	23
Gambar 3. 7	<i>Spoon</i>	24
Gambar 3. 8	<i>Stove</i>	24
Gambar 3. 9	<i>Wok</i>	24
Gambar 3. 10	<i>Steamer</i>	24
Gambar 3. 11	<i>Hand Gloves</i>	24
Gambar 3. 12	<i>Plate</i>	24

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen (Uji Hedonik)	45
Lampiran 2	Data Perhitungan Aspek Warna	47
Lampiran 3	Data Perhitungan Aspek Rasa	49
Lampiran 4	Data Perhitungan Aspek Trigeminal	51
Lampiran 5	Data Perhitungan Aspek Aroma	53
Lampiran 6	Data Perhitungan Aspek Kekenyalan	55
Lampiran 7	Foto Proses Pembuatan	57
Lampiran 8	Foto Panelis Uji Daya Terima Konsumen	58
Lampiran 9	Daftar Riwayat Hidup	61

