

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
DAYA TERIMA KONSUMEN
MINUMAN REMPAH LOKAL MENGGUNAKAN GULA
JAGUNG, GULA KELAPA PUTIH, DAN GULA STEVIA



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

IRFAN MAULANA SYAHDAN

1508520023

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Produk Minuman Rempah
Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih,
dan Gula Stevia
Penyusun : Irfan Maulana Syahdan
NIM : 1508520023
Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,




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

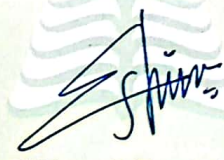
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi
Dosen Penguji I,

Ketua Penguji,

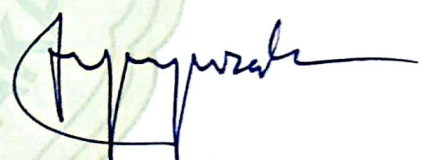
Dosen Penguji II,



Dr. Ir. Fidawati, M.Si.



Efrina, S.Tp., M.Sc.



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S,
MM.


NIP. 197012181997022001

NIP. 1982020920088012012

NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi 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 : Irfan Maulana Syahdan
NIM : 1508520023
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : irfansyahdan97@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 Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih,
dan Gula Stevia

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, 29 Juli 2024

Penulis,

(Irfan Maulana Syahdan)


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, 24 Juni 2024

Yang Membuat Pernyataan


78D05ALX299354749
Irfan Maulana Syahdan
1508520023

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi penelitian dengan judul “Penelitian Daya Terima Konsumen Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia” dengan baik dan tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan laporan penelitian ini terdapat beberapa hambatan yang peneliti alami. Namun, berkat dukungan dan motivasi dari orang terdekat dan rekan kelompok peneliti tetap dapat menyelesaikannya. Karenanya, pada kesempatan ini, peneliti mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Dr. Cucu Cahyana, M.Sc selaku kepala program studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Ibu Dra. Sachriani, M.Kes selaku Pembimbing Akademik penulis yang telah mendukung dan membimbing selama masa kuliah.
3. Ibu Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku dosen Pembimbing Skripsi saya yang telah berkenan memberikan waktu untuk membimbing penulis, memberikan tambahan ilmu dan solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi ini.
4. Kedua orang tua, ibunda tercinta Lina Karlina dan ayahanda Moh Sudarta yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil serta doa tulus yang tiada henti-hentinya kepada penulis.
5. Segenap keluarga, saudara, dan teman-teman yang telah menyemangati dan membantu penyelesaian skripsi ini.
6. Seluruh Bapak/Ibu dosen program studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
7. Seluruh teman-teman seangkatan, terutama kelas Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan sesi 1 angkatan 2020 yang selalu memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis.

8. Seluruh staf dan karyawan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan kepada penulis.

Apabila skripsi penelitian terkait “Daya Terima Konsumen Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia” ini masih jauh dari kata sempurna, maka peneliti menerima kritikan yang membangun supaya bisa menjadi lebih baik lagi.

Jakarta, 2 April 2024

Penyusun,

Irfan Maulana Syahdan

1508520023



DAYA TERIMA KONSUMEN
MINUMAN REMPAH LOKAL MENGGUNAKAN GULA
JAGUNG, GULA KELAPA PUTIH, DAN GULA STEVIA

IRFAN MAULANA SYAHDAN

Pembimbing : Dr. Rina Febriana M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa daya terima konsumen pada produk minuman rempah lokal. Penelitian ini dilakukan di kampus A Fakultas Teknik, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta, Laboratorium pengolahan makanan. Penelitian dimulai pada bulan desember 2023 hingga juni 2024. Penelitian ini dilakukan dengan melakukan uji kesukaan pada produk minuman rempah lokal menggunakan gula kelapa putih, gula stevia, dan gula jagung. Panelis yang akan menguji ialah 25 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa/i Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan UNJ yang telah lulus pada mata kuliah teknologi minuman dan 75 panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum yang berada di sekitar JABODETABEK. Aspek yang digunakan dalam penelitian ini adalah aspek warna, aspek aroma jahe, aspek aroma sereh, aspek aroma kayu manis, aspek rasa pedas, aspek rasa manis, dan aspek konsistensi cairan dengan skala 1 hingga 5 (sangat tidak suka hingga sangat suka). Pada panelis agak terlatih, sampel gula stevia mendapatkan nilai tertinggi pada keseluruhan aspek meliputi aspek warna (4,28), aspek aroma jahe (4,32), aspek aroma sereh (4,16), aspek aroma kayu manis (4,32), aspek rasa pedas (4,04), aspek rasa manis (4,08), dan aspek konsistensi cairan (4,36). Sedangkan pada panelis tidak terlatih, sampel gula stevia memiliki nilai tertinggi terbanyak pada keseluruhan aspek yang meliputi, aspek aroma jahe (3,98), aspek rasa pedas (3,81), aspek rasa manis (4,1), dan aspek konsistensi cairan (4,16). Maka berdasarkan hasil penelitian produk minuman rempah lokal yang paling di sukai adalah dengan menggunakan gula stevia.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Minuman Rempah Lokal, Gula Jagung, Gula Stevia, Gula Kelapa Putih

CONSUMER ACCEPTANCE
LOCAL SPICED DRINKS USING CORN SUGAR, WHITE
COCONUT SUGAR AND STEVIA SUGAR

IRFAN MAULANA SYAHDAN

Advisor : Dr. Rina Febriana M.Pd

ABSTRACT

This study aims to analyze consumer acceptance of local spice beverage products. The research was conducted at Campus A, Faculty of Engineering, Bachelor's Program in Culinary Arts and Food Service Management, State University of Jakarta, Food Processing Laboratory. The study commenced in December 2023 and concluded in June 2024. This research was carried out by conducting a preference test on local spice beverage products using white coconut sugar, stevia sugar, and corn sugar. The panelists consisted of 25 semi-trained panelists who were students of the Bachelor's Program in Culinary Arts and Food Service Management at UNJ and had passed the beverage technology course, and 75 untrained panelists from the general public in the JABODETABEK area. The aspects evaluated in this study included color, ginger aroma, lemongrass aroma, cinnamon aroma, spiciness, sweetness, and liquid consistency, using a scale of 1 to 5 (from very dislike to very like). Among the semi-trained panelists, the stevia sugar sample received the highest scores across all aspects: color (4.28), ginger aroma (4.32), lemongrass aroma (4.16), cinnamon aroma (4.32), spiciness (4.04), sweetness (4.08), and liquid consistency (4.36). Similarly, among the untrained panelists, the stevia sugar sample received the highest scores in several aspects: ginger aroma (3.98), spiciness (3.81), sweetness (4.1), and liquid consistency (4.16). Therefore, based on the research results, the most preferred local spice beverage product is the one using stevia sugar.

Keywords: *Consumer Acceptance, Local Spice Drink, Corn Sugar, Stevia Sugar, White Coconut Sugar*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Daya Terima Konsumen.....	6
2.2. Konsep Minuman Rempah.....	10
2.3. Pengaruh Penggunaan Bahan Terhadap Daya Terima Konsumen	10
2.3.1. Jahe Merah	10
2.3.2. Sereh.....	12
2.3.3. Kayu Manis	13
2.3.4. Cengkeh	15
2.3.5. Gula Jagung.....	16
2.3.6. Gula Kelapa Putih	18
2.3.7. Gula Stevia	20
2.3.8. Garam Dapur	22
2.3.9. Air Mineral.....	23
2.4. Resep Minuman Rempah Lokal.....	24
2.4.1. Prosedur Pembuatan.....	25
2.4.2. Diagram Alir Pembuatan Minuman Rempah Lokal.....	27
2.5. Kerangka Pemikiran.....	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
3.1.1. Tempat Penelitian	26
3.1.2. Waktu Penelitian	26
3.1.3. Bahan dan Materi Penelitian	26
3.1.4. Alat	29
3.2. Metode Penelitian.....	31
3.3. Rancangan Penelitian	33
3.4. Teknik Pengumpulan Data	34
3.5. Teknik Analisis Data	34
3.5.1. Pengumpulan Data	34
3.5.2. Reduksi Data	35
3.5.3. Penyajian Data	35
3.5.4. Penarikan Kesimpulan	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	36
4.1.1. Aspek Warna	37

4.1.2. Aspek Aroma Jahe.....	39
4.1.3. Aspek Aroma Sereh.....	41
4.1.4. Aspek Aroma Kayu Manis	43
4.1.5. Aspek Rasa Pedas.....	45
4.1.6. Aspek Rasa Manis	47
4.1.7. Aspek Konsistensi Cairan	49
4.2. Rekapitulasi Hasil Penelitian	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran.....	54
DAFTAR LAMPIRAN	55
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	87
DAFTAR PUSTAKA.....	90



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Kandungan Gizi Jahe Merah	11
Tabel 2. 2. Kandungan Gizi Sereh	12
Tabel 2. 3. Kandungan Gizi Kayu Manis	13
Tabel 2. 4. Kandungan Gizi Cengkeh	15
Tabel 2. 5. Kandungan Gizi Gula Jagung	16
Tabel 2. 6. Kandungan Gizi Gula Kelapa Putih	18
Tabel 2. 7. Kandungan Gizi Gula Stevia	20
Tabel 2. 8. Kandungan Gizi Garam Dapur	22
Tabel 2. 9. Kandungan Gizi Air Mineral	23
Tabel 2. 10 Resep pembuatan minuman rempah lokal dengan gula kelapa putih	24
Tabel 2. 11 Resep pembuatan minuman rempah lokal dengan gula stevia	24
Tabel 2. 12 Resep pembuatan minuman rempah lokal dengan gula jagung	25
Tabel 3. 1. Resep dengan Gula Kelapa Putih	27
Tabel 3. 2. Resep dengan Gula Stevia	27
Tabel 3. 3. Resep dengan Gula Jagung	28
Tabel 3. 4. Peralatan	30
Tabel 3. 5. Angket Penilaian Uji Daya Terima	31
Tabel 3. 6. Rancangan Penelitian Inovasi Minuman Rempah Lokal	33
Tabel 4. 1. Aspek Warna	37
Tabel 4. 2. Aspek Aroma Jahe	39
Tabel 4. 3. Aspek Aroma Sereh	41
Tabel 4. 4. Aspek Aroma Kayu Manis	43
Tabel 4. 5. Aspek Rasa Pedas	45
Tabel 4. 6. Aspek Rasa Manis	47
Tabel 4. 7. Aspek Konsistensi Cairan	49
Tabel 4. 8 Rekapitulasi Hasil Penelitian	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Grafik Data Kegemaran Minuman Ringan di Indonesia.....	7
Gambar 2. 2. Jahe Merah	10
Gambar 2. 3. Sereh.....	12
Gambar 2. 4. Kayu Manis	13
Gambar 2. 5. Cengkeh.....	15
Gambar 2. 6. Gula Jagung.....	16
Gambar 2. 7. Gula Kelapa Putih	18
Gambar 2. 8. Gula Stevia	20
Gambar 2. 9. Garam	22
Gambar 2. 10. Air Mineral	23
Gambar 2. 11 Diagram Alir Pembuatan Minuman Rempah Lokal.....	27
Gambar 3. 1. Diagram Alir Pembuatan Minuman Rempah Lokal.....	29
Gambar 3. 2. Diagram Alir Rancangan Penelitian.....	33



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Konsultasi	55
Lampiran 2. Kartu Kehadiran Seminar Proposal Skripsi.....	56
Lampiran 3. Kartu Kehadiran Seminar Proposal Skripsi.....	57
Lampiran 4. Penelitian Panelis Tidak Terlatih	58
Lampiran 5. Data Panelis Agak Terlatih	64
Lampiran 6. Data Panelis Tidak Terlatih.....	66
Lampiran 7. Data Nilai Para Panelis Agak Terlatih	68
Lampiran 8. Data Nilai Dari Panelis Tidak Terlatih.....	73

