

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK *CUP CAKE*
RED VELVET DENGAN PENAMBAHAN *PUREE BIT (BETA*
*VULGARIS L.)***



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

WINDY AMELIA SAFITRI

1508520040

**Skripsi ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr)**

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN

SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAM SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Produk *Cup Cake Red Velvet* Dengan Penambahan *Puree Bit (Beta Vulgaris L.)*
Penyusun : Windy Amelia Safitri
NIM : 1508520040

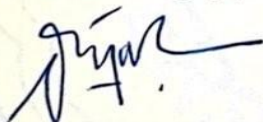
Disetujui oleh :
Pembimbing,



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi,

Ketua Penguji,



Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001

Anggota Penguji I,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji II



Dr. Guspri Devi A, S.Pd., M.Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi 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 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 ketidak benaran, 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, 16 Juli 2024

Yang membuat



Windy Amelia Safitri.

No.Reg 1508520040



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 : Windy Amelia Safitri
NIM : 1508520040
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : 06wdy123@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 *Cup Cake Red Velvet* Dengan Penambahan
Puree Bit (Beta Vulgaris L)

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

(Windy Amelia Safitri)

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia, serta inayahnya sehingga segala aktivitas dapat mencapai ridho-Nya dan dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Daya Terima Konsumen Pada Produk *Cup Cake Red Velvet* Dengan Penambahan *Puree Bit (Beta Vulgaris L.)*”**. Proposal ini bertujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam proses penyelesaian skripsi ini, penulis membutuhkan bimbingan, motivasi, dukungan serta do’a dari berbagai pihak, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaik mungkin. Berikut penulis ucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dan mendukung, diantaranya :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Pembimbing Akademik yang telah membantu dan mengarahkan dalam penulisan skripsi.
3. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia membimbing dan mengarahkan dalam penulisan serta penyelesaian skripsi.
4. Seluruh dosen dan staf Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu pengetahuan.

Kepada orang tua ibu Rusmini dan ayah Saryono, serta keluarga dan teman – teman yang selalu mendukung dan mendoakan saya. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi kepada mahasiswa umum dan masyarakat luas.

Jakarta, 16 Juli 2024



Windy Amelia Safitri

1508520040

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK *CUP CAKE RED VELVET*
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE BIT (BETA VULGARIS L.)***

WINDY AMELIA SAFITRI

Pembimbing : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si.

ABSTRAK

Daya terima konsumen merupakan tolak ukur tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk, semakin bagus dan menarik suatu produk maka secara otomatis semakin tinggi kemungkinan produk tersebut akan diterima oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari daya terima konsumen pada produk *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree bit (beta vulgaris l)* dimana pemanfaatan *puree bit* sebagai pangan fungsional, uji daya terima dinilai melalui aspek warna (luar dan dalam), rasa (bit merah, manis, dan asam), aroma (bit merah), dan tekstur (lembut dan remah) kepada 25 panelis agak terlatih serta 75 panelis tidak terlatih yang dilaksanakan di Universitas Negeri Jakarta pada bulan Januari - Juni 2024. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan melakukan teknik analisis data survei melalui kuesioner dan tanggapan panelis terhadap *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree bit* kemudian data dianalisis dengan mendeskripsikan hasil. Berdasarkan hasil penelitian produk *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree bit* sebanyak 40%, 50%, dan 60%, maka didapatkan perlakuan terbaik yaitu perlakuan 50% dengan jumlah skor rerata penilaian sebesar 4,3 dengan kategori suka. Penilaian terbaik didapatkan dengan melihat skor rerata tertinggi dan pemanfaatan *puree bit* pada *cup cake* tersebut. Perlakuan 50% *puree* pada aspek rasa (bit merah, manis & asam) panelis agak terlatih & tidak terlatih menyatakan suka, pada aspek warna (bagian luar) panelis agak terlatih menyatakan suka & panelis tidak terlatih menyatakan sangat suka, aspek warna (bagian dalam) panelis agak terlatih & tidak terlatih menyatakan suka, aroma (bit merah) panelis agak terlatih & tidak terlatih menyatakan suka, dan pada aspek tekstur (lembut & remah) panelis agak terlatih & tidak terlatih menyatakan suka. Penilaian tersebut menjadi perlakuan atau formula yang paling disukai.

Kata Kunci : *Daya Terima, Cup Cake Red Velvet, Puree Bit*

**CONSUMER ACCEPTANCE OF RED VELVET CUP CAKE PRODUCTS
WITH THE ADDITION OF BEET PUREE (BETA VURGARIS L.)**

WINDY AMELIA SAFITRI

Adviser : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRACT

Consumer acceptance is a measure of the level of consumer preference for a product, the better and more attractive a product is, the higher the likelihood that the product will be accepted by consumers. This research aims to study consumer acceptability of red velvet cup cake products with the addition of beet puree (beta vulgaris l) where the use of beet puree as a functional food, the acceptability test is assessed through aspects of color (outside and inside), taste (red beet, sweet, and sour), aroma (red beet), and texture (soft and crumbly) to 25 moderately trained panelists and 75 untrained panelists conducted at the Jakarta State University in January - June 2024. The research method used is quantitative research by conducting survey data analysis techniques through questionnaires and panelist responses to red velvet cup cakes with the addition of beet puree then the data is analyzed by describing the results. Based on the results of research on red velvet cup cake products with the addition of beet puree as much as 40%, 50%, and 60%, the best treatment was obtained, namely the 50% treatment with a total average assessment score of 4.3 in the like category. The best assessment was obtained by looking at the highest average score and the utilization of beet puree in the cup cake. The 50% puree treatment in the aspect of taste (red beet, sweet & sour) moderately trained & untrained panelists stated they liked it, in the aspect of color (outside) moderately trained panelists stated they liked it & untrained panelists stated they really liked it, the aspect of color (inside) moderately trained & untrained panelists stated they liked it, the aroma (red beet) moderately trained & untrained panelists stated they liked it, and in the aspect of texture (soft & crumbly) moderately trained & untrained panelists stated they liked it. The assessment became the most preferred treatment or formula.

Keywords: Acceptance, Cup Cake Red Velvet, Beet Puree

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAM SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iiiv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.

BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Landasan Teori	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.1.1 Uji Hedonik (Uji Kesukaan)	Error! Bookmark not defined.
2.1.1.2 Panelis	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 <i>Cup Cake Red Velvet</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Bit	Error!
Bookmark not defined.	
2.1.3 Bahan Pembuatan <i>Cup Cake Red Velvet</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Bit	Error! Bookmark not defined.
2.2 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2.1 Proses Pembuatan <i>Cup Cake Red Velvet</i> Formula Perlakuan.	Error!
Bookmark not defined.	
3.3 Metode Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.5 Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.6 Teknik Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Pembahasan Hasil Penelitian oleh Panelis Agak Terlatih.....	Error!
Bookmark not defined.	
4.2.2 Pembahasan Hasil Penelitian oleh Panelis Tidak Terlatih	Error!
Bookmark not defined.	
4.2.3 Pembahasan Jumlah Nilai Panelis Agak Terlatih & Tidak Terlatih	Error! Bookmark not defined.

BAB V KESIMPULAN DAN SARANError! Bookmark not defined.

5.1 Kesimpulan.....**Error! Bookmark not defined.**

5.2 Saran.....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKAError! Bookmark not defined.

LAMPIRAN.....Error! Bookmark not defined.

