

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN KUE LIDAH KUCING
SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* DENGAN FORMULA
PENAMBAHAN RASA *MATCHA***



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

RHEZA FATAFARROSI HARBASSAID

1508520030

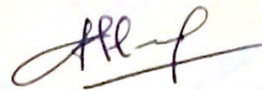
**PROGRAM STUDI
SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

2024

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen Kue Lidah Kucing Substitusi
Tepung *Mocaf* dengan Formula Penambahan Rasa *Matcha*
Penyusun : Rheza Fatafarrosi Harbassaid
NIM : 1508520030
Tanggal Ujian :

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP.1963011141661032001

Mengetahui,
Koordinasi Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa
Makanan

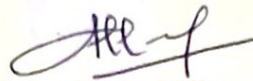


Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M. Sc
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung
Mocaf dengan Formula Penambahan Rasa *Matcha*
Penyusun : Rheza Fatafarrosi Harbassaid
NIM : 1508520030

Disetujui oleh:
Pembimbing



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

NIP. 196301141991032001

Pengesahan Panitia Ujian Sarjana Terapan:

Ketua Penguji



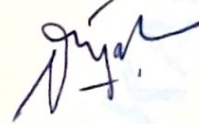
Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji I



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji II



Dr. Ir Mahdiyah M.Kes
NIP. 196402041998032001

Mengetahui,

Koordinasi Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa
Makanan



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

NIP. 197409142001121001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rheza Fatafarrosi Harbassaid

NIM : 1508520030

Tugas akhir yang berjudul "**Daya Terima Konsumen Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Mocaf dengan Formula Penambahan Rasa Matcha**" merupakan hasil diri sendiri dari bimbingan dosen pembimbing Tugas Akhir dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun. Informasi yang bersumber dari jurnal, *website*, dan buku *online* yang sudah tercantum dalam Daftar Pustaka di Bagian Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Jikalau di kemudian hari terdapat penyalahgunaan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, dengan ini saya bersedia menerima konsukuensi akademik yang telah diterapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 15 Juli 2024



Rheza Fatafarrosi Harbassaid

1508520030



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN RISET DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili : 012-4894221

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 : Rheza Fatafarrosi Harbassaid
NIM : 1508520030
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : saidrheza1@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 Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Mocaf Dengan
Formula Penambahan Rasa Matcha**

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 1 Agustus 2024
Penulis,

Rheza Fatafarrosi Harbassaid)

**DAYA TERIMA KONSUMEN KUE LIDAH KUCING SUBSTITUSI
TEPUNG *MOCAF* DENGAN FORMULA PENAMBAHAN RASA
*MATCHA***

Rheza Fatafarrosi Harbassaid

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima konsumen pada Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Mocaf dengan Formula Penambahan Rasa Matcha. Daya memiliki arti kemampuan melakukan sesuatu atau kemampuan untuk bertindak, terima adalah mendapat atau memperoleh sesuatu. Konsumen adalah pelanggan atau pengguna barang hasil produksi yang dapat berupa bahan pakaian, makanan, dan sebagainya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa daya terima konsumen adalah suatu kemampuan dari seseorang untuk menerima atau menggunakan sebuah produk hasil produksi yang bisa berupa pakaian, makanan, maupun produk lainnya. Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Gedung II, Universitas Negeri Jakarta. Untuk pembuatan kue kering lidah kucing substitusi tepung mocaf dengan jumlah persentase yang berbeda. Selanjutnya dengan melakukan uji daya terima konsumen di lingkungan kampus Universitas Negeri Jakarta kepada mahasiswa Tata Boga sebagai panelis agak terlatih serta mahasiswa dari Program Studi lain atau masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih. Analisis data merupakan kegiatan lanjutan dari pengolahan data. Teknik analisa data dari penelitian ini yaitu teknik analisis deskriptif untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk kue kering lidah kucing tepung terigu dan tepung *mocaf* yang dilihat dari aspek penilaian rasa, tekstur, aroma, pori dan warna melalui penyajian data statistik. Uji organoleptik yang dilakukan menghasilkan 1 dari 8 aspek yang telah diuji yaitu warna, aroma butter, aroma matcha, tekstur, rasa lidah kucing, rasa tepung mocaf, rasa matcha, dan pori menghasilkan nilai yang signifikan. Produk kue kering lidah kucing tepung mocaf dengan penambahan rasa matcha dengan persentase 5% merupakan hasil yang paling banyak disukai dan dapat direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut serta dipasarkan sebagai kue kering kekinian.

Kata kunci: daya terima, lidah kucing, tepung *mocaf*, *matcha*

CONSUMERS RECEPTIVITY OF MOCAF FLOUR SUBSTITUTION IN CAT'S TONGUE COOKIES WITH MATCHA FLAVOUR ADDITION

FORMULA

Rheza Fatafarrosi Harbassaid

Mentor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABSTRACT

The purpose of this study is to determine the consumers receptivity of mocaf flour substitution in Cat's Tongue Cookies with Matcha Flavour Addition Formula. Receptivity means of the ability or willingness to receive or accept new idea or suggestion to act upon it. Consumers are customers or users of produced goods such as clothes, food, etc. Thus, it can be concluded that consumers receptivity means a consumer's ability or willingness to accept a new product such as clothes, food, or other produced goods. This study is carried out at the Pastry and Bakery Laboratory of Culinary Arts and Food Management of Applied Undergraduate Study Program, Building II, State University of Jakarta. To bake the Cat's Tongue Cookies, mocaf flour substitution will be used on different percentages. Then, the consumers receptivity will be tested out to Culinary Arts' students in State University of Jakarta as the trained panelists and other study program's students also public as the untrained panelists. Data analysis is a follow-up stage of data processing. This study used a descriptive analysis research as the data analysis technique to determine consumers receptivity of wheat flour and mocaf flour in Cat's Tongue Cookies products which scored from the taste, texture, aroma, pores, and colour aspects through statistical data presentation. The organoleptic test showed a significant result in 1 of 8 aspects of colour, butter aroma, matcha aroma, texture, taste of Cat's Tongue Cookies, taste of mocaf flour, taste of matcha, and pores. The product of Cat's Tongue Cookies with mocaf flour and 5% matcha additional flavour is the most liked and recommended for further development and marketed as contemporary cookies.

Key words: receptivity, cat's tongue, mocaf flour, matcha

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Alhamdulillah dan syukur ke hadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis, sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) yang berjudul "**Daya Terima Konsumen Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Mocaf dengan Formula Penambahan Rasa Matcha**". Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada program Sarjana Terapan Koorprodi Seni Terapan Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr.).

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan bimbingan, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga penyusunan ini dapat berjalan dengan lancar. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bantuan yang telah diberikan, di antaranya :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koorprodi Seni Terapan Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
2. Dra. Sachriani, M.Kes. selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Seni Terapan (D4) Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku dosen Pembimbing
4. Bapak dan Ibu Dosen Program studi seni terapan seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan
5. Seluruh staff tata usaha program studi seni terapan seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Penulis menyadari bahwa penulisan ini belum sepenuhnya, sehingga penulis mengharapkan masukan dari penguji dan pembimbing untuk kesempurnaan sehingga diharapkan menghasilkan yang berkualitas. Atas perhatiannya, penulis menyampaikan terima kasih.

Jakarta, 5 November 2023

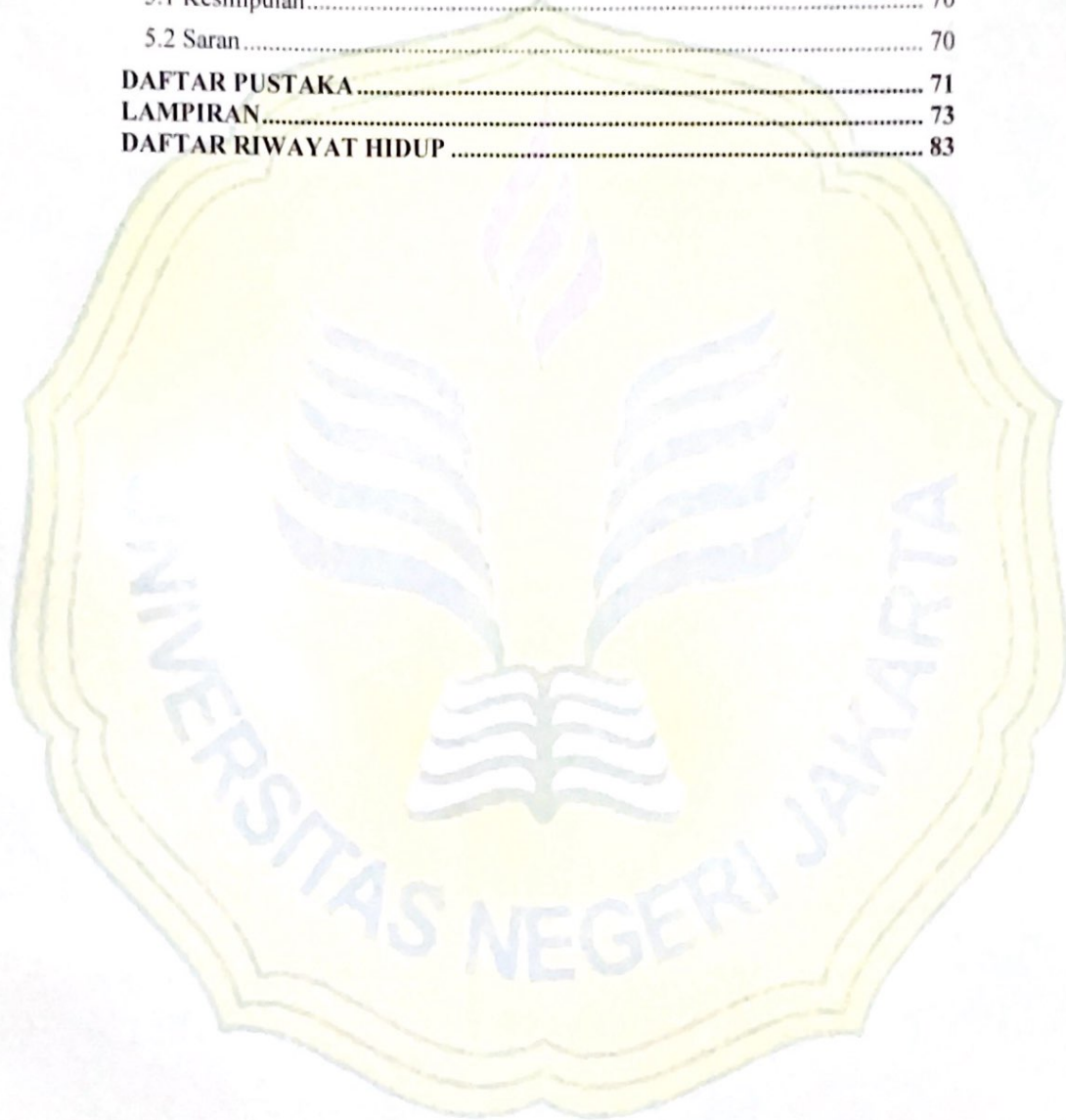
Penulis

Rheza Fatafarrosi Harbassaid

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB 1	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penulisan	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
BAB II	5
KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN.....	5
2.1 Kerangka Teoritik.....	5
2.1.1. Pengertian Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Lidah Kucing	16
2.1.3 Tepung Terigu.....	24
2.1.4. Tepung <i>Mocaf</i>	25
2.1.5 <i>Matcha</i>	28
2.2 Kerangka Pemikiran	29
BAB III.....	31
METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	31
3.3 Definisi Operasional.....	31
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	33
3.5 Bahan dan Materi Penelitian	37
3.5.1 Instrumen Penelitian.....	39
3.6 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	41
BAB IV	42
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Hasil Penelitian Uji Validasi Panelis.....	42
4.1.1 Penilaian Yang Telah Dinilai Panelis Agak Terlatih.....	42

4.1.2 Penilaian Yang Telah Dinilai Panelis Tidak Terlatih	55
4.2 Pembahasan	69
4.3 Kelemahan Penelitian.....	69
BAB V.....	70
KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
5.1 Kesimpulan.....	70
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	73
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	83



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Perbedaan antara Uji Perbedaan dan Uji Penerimaan.....	13
Tabel 2. 2 Kandungan Telur Dalam 100 Gram.....	21
Tabel 2. 3 Resep Standar Kue Kering Lidah Kucing.....	25
Tabel 2. 4 Komposisi Substitusi Tepung Mocaf terhadap Tepung Terigu.....	26
Tabel 2. 5 Perbandingan Komposisi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf.....	27
Tabel 3. 1 Kuisioner Daya Terima.....	40
Tabel 4.1 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Panelis Agak Terlatih.....	43
Tabel 4.2 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Butter</i>	44
Tabel 4.3 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Matcha</i>	46
Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur.....	47
Tabel 4.5 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa <i>Matcha</i>	49
Tabel 4.6 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori.....	51
Tabel 4.7 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Lidah Kucing.....	52
Tabel 4.8 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Lidah Kucing.....	54
Tabel 4.9 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna.....	56
Tabel 4.10 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Butter</i>	57
Tabel 4.11 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Matcha</i>	59
Tabel 4.12 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Matcha</i>	60
Tabel 4.13 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa <i>Matcha</i>	62
Tabel 4.14 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur.....	63
Tabel 4.15 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Lidah Kucing.....	65
Tabel 4.16 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Tepung <i>Mocaf</i>	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kue Kering Lidah Kucing	17
Gambar 2. 2 Tepung Terigu	20
Gambar 2. 3 Butter Margarine	23
Gambar 2. 4 Susu Bubuk	23
Gambar 2. 5 Gula Halus	24
Gambar 2. 6 Tepung Mocaf	26
Gambar 2. 7 Bubuk Matcha	28
Gambar 3. 1 Hasil Produk Perlakuan Ke-1	35
Gambar 3. 2 Hasil Produk Perlakuan Ke-2	36
Gambar 3. 3 Hasil Produk Perlakuan Ke-3	37
Gambar 4. 1 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Warna	44
Gambar 4. 2 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Butter	45
Gambar 4. 3 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Matcha	47
Gambar 4. 4 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	48
Gambar 4. 5 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Matcha	50
Gambar 4. 6 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Pori....	52
Gambar 4. 7 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Lidah Kucing	53
Gambar 4. 8 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Tepung Mocaf	55
Gambar 4. 9 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Warna	57
Gambar 4. 10 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Butter	58
Gambar 4. 11 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Matcha	60
Gambar 4. 12 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Pori..	61
Gambar 4. 13 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Matcha	63
Gambar 4. 14 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	64
Gambar 4. 15 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Lidah Kucing	66
Gambar 4. 16 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Tepung Mocaf	67