

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA FORMULASI
SILKY PUDING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
BUNGA TELANG (*CLITORIA TERNATEA*)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**NADIA RAMADHANI SIMAMORA
1508520045**

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

FAKULTAS TEKNIK

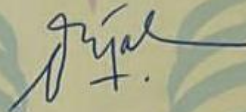
**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Formulasi Silky Puding
dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang
Penyusun : Nadia Ramadhani Simamora
NIM : 1508520045
Tanggal Ujian : 15 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing



Dr. Ir. Mahdiyah M. Kes
NIP. 196402041998032000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

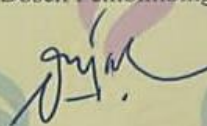


Dr. Cucu Cahyana, S. Pd, M.Sc.
NIP. 19740914200112001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Formulasi Silky Puding dengan
Penambahan Ekstrak Bunga Telang
Penyusun : Nadia Ramadhani Simamora
NIM : 1508520038

Disetujui Oleh:
Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001


Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan


Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

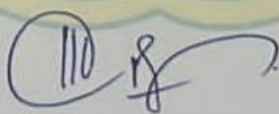
Anggota Penguji II,


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


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


Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIP.19701218199702200

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 penyimpanan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperboleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 28 Juli 2024

Yang membuat Pernyataan



Nadia Ramadhani Simamora
NIM. 1508520045



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jl 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 : Nadia Ramadhani Simamora
NIM : 1508520045
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : nadiaramadanisimamora@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 Formulasi Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikannya di internet atau media lain secara **full text** 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, 28 Juli 2024

Nadia Ramadhani Simamora

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Mahakuasa karena atas segala berkat dan karunia nya saya dapat menyelesaikan Skripsi Sarjana Terapan yang berjudul “Daya Terima Konsumen Pada Formulasi Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang”. Penyusunan Skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S. Tr).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih pada berbagai pihak yang telah membantu, mendukung dan memimbing penulis baik secara langsung dan tidak langsung sehingga penyusunan Skripsi ini dapat berjalan dengan lancar. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan yang diberikan kepada penulis, 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 Mahasiswa Sarjana Terapan Angkatan 2020 dan Dosen Pembimbing Skripsi.
3. Seluruh Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Seluruh staff Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan

Terima kasih penulis sampaikan kepada kedua orang tua dan keluarga yang turut memberikan perhatian, bantuan materi dan doa serta semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Ucapan terima kasih juga penulis ucapkan kepada sahabat dan teman seperjuangan yang memberikan motivasi dan dorongan selama penyusunan Skripsi Sarjana Terapan ini.

Penulis menyadari bahwa tulisan ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata semoga Skripsi ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca yang berminat pada umumnya.

Jakarta, 28 Juli 2024



Nadia Ramadhani Simamora
NIM. 1508520045

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA FORMULASI PUDING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG

NADIA RAMADHANI SIMAMORA
Dosen Pembimbing: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRAK

Silky puding merupakan menu makanan penutup yang memiliki ciri disajikan dalam keadaan dingin dan memiliki rasa manis. Teksturnya ringan dan lembut. Pembuatan silky puding menggunakan bahan seperti susu, jelly dan gula pasir sebagai bahan utama. Pemilihan bunga telang dilakukan untuk inovasi baru sebagai pewarna alami dalam pembuatan silky puding. Uji coba konsumen berupa uji organoleptik dan uji mutu hedonik dilakukan dengan cara mengujikan pada panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil penelitian menyatakan daya terima konsumen pada formulasi silky puding dengan penambahan ekstrak bunga telang dapat dijadikan salah satu inovasi dalam makanan ringan yang dapat diterima oleh masyarakat, yaitu dilihat pada kriteria suka hingga sangat suka. Hasil daya terima konsumen berdasarkan hasil penelitian daya terima konsumen pada formulasi silky puding dengan penambahan ekstrak bunga telang pada 6%, 9% dan 12% dapat diterima oleh Masyarakat. Dapat dilihat pada kriteria mendekati suka hingga sangat suka. Hasil daya terima konsumen pada formulasi silky puding dengan penambahan ekstrak bunga telang pada analisis deskriptif penelitian yaitu aspek warna, rasa bunga telang, aroma susu, tekstur saat digoyangkan dan tekstur saat dimakan menunjukkan bahwa penambahan 6% ekstrak bunga telang yang paling disukai. Sedangkan pada aspek aroma silky puding menunjukkan pada penambahan 9% ekstrak bunga telang yang paling disukai. Terakhir pada aspek rasa manis menunjukkan pada penambahan 12% ekstrak bunga telang yang paling disukai. Secara umum dari semua aspek dapat disimpulkan bahwa silky puding yang paling disukai adalah pada penambahan 6% ekstrak bunga telang.

Kata Kunci : Silky Puding, Daya Terima Konsumen, Bunga Telang, Uji Hedonik

CONSUMER ACCEPTANCE OF SILKY PUDDING FORMULATION WITH THE ADDITION OF BUTTERFLY PEA FLOWER EXTRACT

NADIA RAMADHANI SIMAMORA
Supervisor : Dr. Ir. Mahdiyah M. Kes

ABSTRACT

Silky pudding is a dessert menu that is characterized by being served cold and having a sweet taste. The texture is light and soft. Making silky pudding uses ingredients such as milk, jelly and granulated sugar as the main ingredients. The choice of butterfly pea flowers was made for new innovations as a natural coloring in making silky pudding. Consumer trials in the form of organoleptic tests and hedonic quality tests were carried out by testing on somewhat trained panelists, namely students of Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Jakarta State University. Based on the research results, it is stated that consumer acceptance of the silky pudding formulation with the addition of butterfly pea flower extract can be used as an innovation in snacks that can be accepted by the public, namely based on the criteria of like to really like. The results of consumer acceptability based on the results of research on consumer acceptability of the silky pudding formulation with the addition of butterfly pea flower extract at 6%, 9% and 12% can be accepted by the public. It can be seen in the criteria of close to liking to really liking. The results of consumer acceptance of the silky pudding formulation with the addition of butterfly pea flower extract in the research descriptive analysis, namely the aspects of color, taste of butterfly pea flower, milk aroma, texture when shaken and texture when eaten, showed that the addition of 6% butterfly pea flower extract was the most preferred. Meanwhile, the silky pudding aroma aspect shows that the addition of 9% butterfly pea flower extract is the most preferred. Finally, the sweet taste aspect shows that the addition of 12% butterfly pea flower extract is the most preferred. In general, from all aspects it can be concluded that the most preferred silky pudding is the addition of 6% butterfly pea flower extract.

Keywords : *Silky Pudding, Consumer Acceptance, Butterfly Pea Flower, Hedonic Test*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
1.6 Kegunaan Masalah	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	5
2.1.1 Silky Puding	5
2.1.1.1 Bahan Pembuat Silky Puding	6
2.1.1.2 Hal-Hal yang Mempengaruhi Pembuatan Silky Puding	8
2.1.2 Kualitas Silky Puding	9
2.1.3 Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i>)	9
2.1.3.1 Pengenalan Bunga Telang	9
2.1.3.2 Penanganan Bunga Telang	9
2.1.3.3 Kandungan Gizi Bunga Telang	9
2.1.4 Daya Terima Konsumen	10
2.2 Kerangka Pemikiran	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat, dan Waktu Penelitian	12
3.2 Metode Penelitian	12
3.3 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	12
3.4 Variabel Penelitian	13
3.5 Definisi Operasional	13
3.6 Desain Penelitian	14
3.7 Prosedur Penelitian	16
3.7.1 Kajian Pustaka	16

3.7.2 Penelitian Pendahuluan	18
3.7.2.1 Proses Ekstrak Bunga Telang	18
3.7.2.2 Pembuatan Silky Puding dengan Pewarna Alami Bunga Telang	19
3.7.2.3 Bahan-bahan	19
3.7.2.4 Alat- Alat	19
3.7.2.5 Tahap pembuatan	21
3.7.2.6 Resep Kontrol	23
3.7.2.7 Uji Coba Kontrol 1	24
3.7.2.8 Uji Coba Kontrol 2	24
3.7.2.9 Uji Coba Kontrol 3	24
3.7.2.10 Uji Coba Penelitian	25
3.7.2.11 Uji Lanjutan	26
3.7.3 Penelitian Lanjutan	27
3.8 Instrumen Penelitian	27
3.9 Teknik Pengambilan Data	27
3.10 Teknik Analisis Data	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Analisis Deskriptif Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang	28
4.2 Pembahasan	38
4.3 Kelemahan Penelitian	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Desain Penelitian Uji Validasi	15
Tabel 3.2	Desain Instrumen Uji Organoleptik	16
Tabel 3.3	Daftar Alat- Alat yang digunakan untuk membuat silky puding dengan pewarna alami bunga telang	19
Tabel 3.4	Formulasi Silky Puding Kontrol Ke-1	24
Tabel 3.5	Formulasi Silky puding Kontrol Ke-2	24
Tabel 3.6	Formulasi Silky Puding Kontrol Ke-3	24
Tabel 3.7	Formulasi Silky Puding dari persentase Formula Ekstrak Bunga Telang 8,8%, 13% dan 17%	25
Tabel 3.8	Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang 6%, 9% dan 12%	26
Tabel 4.1	Persentase Tingkat Kesukaan Silky Puding dengan Penamabahan Ekstrak Bunga Telang pada Aspek Warna	29
Tabel 4.2	Persentase Tingkat Kesukaan Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Aspek Rasa Manis	30
Tabel 4.3	Persentase Tingkat Kesukaan Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Aspek Rasa Bunga Telang	31
Tabel 4.4	Persentase Tingkat Kesukaan Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Aspek Aroma Susu	33
Tabel 4.5	Persentase Tingkat Kesukaan Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Aspek Aroma Bunga Telang	34
Tabel 4.6	Persentase Tingkat Kesukaan Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Aspek Tekstur saat Digoyangkan	36
Tabel 4.7	Persentase Tingkat Kesukaan Silky Puding dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Aspek Tekstur saat Dimakan	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Susu Full Cream	6
Gambar 2. 2	Jelly	7
Gambar 2. 3	Gula Pasir	8
Gambar 2. 4	Bunga Telang	10
Gambar 3. 1	Proses Pembuatan Ekstrak Bunga Telang	18
Gambar 3. 2	Proses Pembuatan Silky Puding dengan Pewarna Alami Bunga Telang	23



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Aspek Warna Silky Puding	46
Lampiran 2	Aspek Rasa Bunga Telang	47
Lampiran 3	Aspek Rasa Manis	48
Lampiran 4	Peralatan yang Digunakan	49
Lampiran 5	Proses Pengolahan Produk	49
Lampiran 6	Daftar Riwayat Hidup	50

