

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK KUE  
SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* DENGAN  
PENAMBAHAN KULIT JERUK PURUT**



*Intelligentia - Dignitas*

**ROSALINDA  
1508520013**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN SENI KULINER &  
PENGELOLAAN JASA MAKANAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2025**

**HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

Judul : Daya Terima Konsumen Pada Produk Kue Semprong Substitusi  
Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut  
Penyusun : Rosalinda  
NIM 1508520013

Disetujui oleh :

Pembimbing I



**(Dr. Rusilanti, M.Si)**  
NIP. 196306251988112001

Pembimbing II



**(Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc)**  
NIP. 197409142001121001

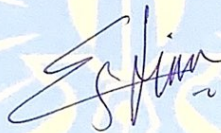
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



**(Dra. Mariani, M.Si)**  
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I,



**(Efrina, S.TP., M.Sc.)**  
NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji II,



**(Yeni Yulianti, M.Pd.)**  
NIP. 199006132022032007

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, 25 Februari 2025

Yang membuat pernyataan



Rosalinda

No. Reg 1508520013



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Rosalinda  
NIM : 1508520013  
Fakultas/Prodi : Teknik / Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : [Rosalindaselly@gmail.com](mailto:Rosalindaselly@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 Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Kulit jeruk Purut

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,

Penulis

Rosalinda

(  
*nama dan tanda tangan*  
)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya Sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Daya Terima Konsumen Pada Produk Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut”** untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

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

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sekaligus Dosen Pembimbing dalam penulisan Skripsi.
2. Dra. Sachriani, M, Kes, selaku Pembimbing Akademik Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Tahun 2020.
3. Dr. Rusilanti, M.Si dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd. M, Sc selaku Dosen Pembimbing dalam Penulisan Skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Sarjana terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu dalam memberikan ilmu selama masa perkuliahan
5. Kepada seluruh Tenaga Pendidikan dan Laboran pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada orang tua Bapak Agus Susanto dan Ibu Venny Anis Dahlan serta kakak dan abang tercinta Ghina Elvina dan Luthfi Pradana, serta keluarga besar yang selalu senantiasa mendoakan dan memberikan semangat dan semua pihak yang dekat dengan penulis, yang tidak menyangkut dalam penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna, untuk itu mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik isi maupun tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 25 Februari 2025



Rosalinda

# **DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* DENGAN PENAMBAHAN KULIT JERUK PURUT**

**Oleh : Rosalinda**

**Pembimbing: Dr. Rusilanti, M.Si dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc**

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut. Konsumen merupakan suatu individu dalam masyarakat yang menggunakan barang atau jasa, bagi bagi kepentingan individu, keluarga, atau orang lain dan tidak diperdagangkan. Pembuatan kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut ini dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Gedung H, Universitas Negeri Jakarta. 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 yang ada di lingkungan Jalan Martil, Kayu Putih, Jakarta Timur sebagai panelis tidak terlatih. Analisis data merupakan kegiatan lanjutan dari pengolahan data. Teknik Analisa data dari penelitian ini yakni Teknik analisis deskriptif untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut yang dilihat dari aspek penilaian Keseluruhan mulai dari warna dengan persentase 4,08%, bentuk dengan persentase 4,15%, aroma dengan persentase 4,18%, rasa dengan persentase 4,07% dan tekstur dengan persentase 4,09%. Uji hedonik yang dilakukan menghasilkan 1 dari 8 aspek yang telah diuji yaitu warna, bentuk, aroma tepung *mocaf*, aroma jeruk purut, rasa manis, rasa tepung *mocaf*, rasa jeruk purut, dan tekstur menghasilkan hasil yang signifikan. Produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dengan persentase 80% merupakan hasil yang paling banyak disukai dan dapat direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut serta dipasarkan.

**Kata Kunci : Daya Terima Konsumen, Kue Semprong, Tepung *Mocaf*, Jeruk Purut.**

**CONSUMER ACCEPTANCE OF SEMPRONG CAKE PRODUCTS  
SUBSTITUTING MOCAF FLOUR WITH THE ADDITION OF PURUT  
LIME PEEL**

**By: Rosalinda**

**Supervisor: Dr. Rusilanti, M.Si and Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc**

**ABSTRACT**

*The purpose of this study was to analyze consumer acceptance of semprong cake products substituted with mocaf flour with the addition of kaffir lime peel. Consumers are individuals in society who use goods or services, for the benefit of individuals, families, or others and are not traded. The making of semprong cake substituted with mocaf flour with the addition of kaffir lime peel was carried out in the Pastry and Bakery Laboratory of the Applied Undergraduate Program in Culinary Arts and Food Service Management, Building H, Jakarta State University. Furthermore, by conducting a consumer acceptance test in the Jakarta State University campus environment to Culinary Arts students as semi-trained panelists and students from other Study Programs or the general public in the Jalan Martil area, Kayu Putih, East Jakarta as untrained panelists. Data analysis is a follow-up activity from data processing. Data analysis technique from this study is descriptive analysis technique to analyze consumer acceptance of mocaf flour substitution semprong cake products with the addition of kaffir lime peel seen from the overall assessment aspect starting from color with a percentage of 4.08%, shape with a percentage of 4.15%, aroma with a percentage of 4.18%, taste with a percentage of 4.07% and texture with a percentage of 4.09%. The hedonic test conducted resulted in 1 of 8 aspects that had been tested, namely color, shape, mocaf flour aroma, kaffir lime aroma, sweetness, mocaf flour taste, kaffir lime taste, and texture producing significant results. The mocaf flour substitution semprong cake product with the addition of kaffir lime peel with a percentage of 80% is the most preferred result and can be recommended for further development and marketing.*

*Keywords: Consumer Acceptability, Semprong Cake, Mocaf Flour, Kaffir Lime.*

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	<b>4</b>
2.1 Landasan Teori	4
2.1.1 Daya terima Konsumen	4
2.1.2 Aspek Penilaian Daya Terima Konsumen	5
2.1.3 Uji Hedonik	7
2.1.4 Kue Semprong Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	7
2.1.5 Bahan yang digunakan	8
2.1.6 Proses Pembuatan kue semprong substitusi tepung <i>mocaf</i> dengan penambahan kulit jeruk purut	13
2.1.7 Bagan Alir Pembuatan Kue Semprong Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	15
2.2 Kerangka Pemikiran	16
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>18</b>
3.1 Tempat, dan Waktu Penelitian	18
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	18
3.2.1 Produk Kue Semprong Dengan Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	18
3.2.2 Instrumen Kuesioner Uji Daya Terima Konsumen	19
3.2.3 Alat pembuatan sampel uji Daya Terima Konsumen	22
3.2.4 Alat Pengambilan Data Daya Terima Konsumen	24
3.3 Metode Penelitian	24
3.4 Rancangan Penelitian	25
3.5 Pengumpulan Penelitian	25



3.6 Teknik Analisis Data	26
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>28</b>
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Daya Terima Konsumen Panelis Keseluruhan	28
4.2 Rekapitulasi Data Daya terima Konsumen	38
4.3 Pembahasan	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>40</b>
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>45</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	<b>50</b>



## DAFTAR TABEL

### Judul Tabel

2.1	Formulasi Tepung <i>Premix</i>	8
3.1	Formulasi Kue Semprong Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	19
3.2	Kuesioner Uji Daya Terima Konsumen	20
3.3	Alat Pembuatan Produk Kue Semprong Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	22
3.4	Alat Pengambilan Data Uji Daya Terima Konsumen	24
3.5	Rancangan Penelitian	25
4.1	Aspek Warna	29
4.2	Aspek Bentuk	30
4.3	Aspek Aroma Tepung <i>Mocaf</i>	31
4.4	Aspek Aroma Jeruk Purut	32
4.5	Aspek Rasa Manis	33
4.6	Aspek Rasa Tepung <i>Mocaf</i>	34
4.7	Aspek Rasa Jeruk Purut	35
4.8	Aspek Tekstur	35
4.9	Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen	38



## DAFTAR GAMBAR

### Judul Gambar

2.9	Bagan Alir Kue Semprong Substitusi tepung Mocaf Dengan Penambahan Kulit Jeruk purut	15
3.1	Formulasi Kue Semprong Subsitusi Tepung <i>Mocaf</i> Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut	19
3.2	Cetakan Semprong	22
3.3	Mixer	22
3.4	Scale	22
3.5	Bowl	22
3.6	Sauce Pan	22
3.7	Strainer	23
3.8	Rubber Spatula	23
3.9	Measuring Jug	23
3.10	Spoon	23
3.11	Parutan	23
3.12	Plastik Klip	24
3.13	Air Mineral Kemasan	24



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Kuesioner Uji Daya Terima Konsumen	43
Lampiran 2 Produksi Uji Daya Terima Konsumen	45
Lampiran 3 Panelis Tidak Terlatih	46
Lampiran 4 Panelis Agak terlatih	47

