

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KUE PUTRI SALJU
TEPUNG TALAS BOGOR (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*)
DENGAN PERSENTASE MENTEGA YANG BERBEDA**



RAIFA NOVEL

1508521002

**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr)**

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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : “Daya Terima Konsumen Pada Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Dengan Persentase Mentega Yang Berbeda”

Penyusun : Raifa Novel

NIM : 1508521002

Tanggal Ujian : 28 Juli 2025

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I,

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032001

Dosen Pembimbing II,

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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,

Efrina, S.TP., M.Sc.
NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji I,

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

Anggota Penguji II,

Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM.
NIP. 196007231986022001

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 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, 28 Juli 2025
Yang membuat pernyataan



Raifa Novel
No. Reg. 1508521002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
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 : Raifa Novel

NIM : 1508521002

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : raifanovel11@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 Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott)

Dengan Persentase Mentega Yang Berbeda

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, 12 Agustus 2025

Raifa Novel
NIM : 1508521002

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Daya Terima Konsumen Pada Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor Dengan Persentase Mentega Yang Berbeda”** untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas teknik Universitas Negeri Jakarta. Penyusunan skripsi ini tidak dapat terlaksana tanpa adanya dukungan, bimbingan, bantuan, dan saran dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M. selaku dosen Pembimbing Akademi Mahasiswa Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Angkatan 2021 Sesi 1
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah menyempatkan waktu serta memberikan arahan dan membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Laboran dan *staff* TU Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
6. Kedua orang tua tercinta bapak Novel, ibu Zahra, dan saudara/i yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan doa.
7. Tim kue putri salju Difa Aulia dan Sukaenah selaku sahabat seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi dan para teman-teman saya yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa.

Mengingat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan jauh dari sempurna, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca umumnya.

Jakarta, 28 Juli 2025



Raifa Novel
NIM : 1508521002

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KUE PUTRI SALJU TEPUNG TALAS
BOGOR (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) DENGAN PERSENTASE
MENTEGA YANG BERBEDA**

RAIFA NOVEL

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda, meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari - Juli 2025 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan adalah metode survei berupa pengambilan data menggunakan kuesioner untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda. Pengumpulan data dilakukan dengan cara uji hedonik yaitu dengan memberikan produk yang telah disajikan dalam 3 kode sampel berbeda kepada 100 orang panelis konsumen untuk mendapatkan hasil kesukaan terhadap produk kue putri salju tepung talas bogor. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Uji daya terima dilakukan kepada 100 panelis konsumen berusia 17 - 65 tahun di wilayah Jakarta Timur. Hasil yang didapatkan pada rata-rata aspek warna atas, warna bawah, rasa talas bogor, rasa manis, dan tekstur (kerapuhan), persentase mentega 95% adalah produk yang paling disukai. Pada aspek aroma talas bogor yang lebih disukai yaitu persentase mentega 75% dengan nilai rata-rata 3,96 (suka), dan pada aspek aroma *butter* yang lebih disukai yaitu persentase mentega 85% dengan nilai rata-rata 4,17 (suka). Berdasarkan rata-rata seluruh aspek, produk yang paling disukai oleh panelis adalah kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega 95% karena memiliki nilai rata-rata (*mean*) paling tinggi yaitu 4,03 (suka). Maka dari itu, produk kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase 95% dapat dikembangkan lebih lanjut.

Kata Kunci : Daya Terima Konsumen, Kue Putri Salju, Tepung Talas Bogor, Persentase Mentega

**CONSUMER ACCEPTANCE OF SNOW WHITE COOKIES MADE FROM
BOGOR TARO FLOUR (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) WITH DIFFERENT
BUTTER PERCENTAGES**

RAIFA NOVEL

Adviser : Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si

ABSTRACT

This research aims to analyze consumer acceptance of snow white cookies bogor taro flour with different butter percentages, including aspects of color, smell, taste, and texture. This research was implemented from February – July 2025 at the Pastry and Bakery laboratory, Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. This research used a survey method by collecting data through questionnaires to determine consumer acceptance on snow white cookies bogor taro flour with butter percentages. The data collection was carried out using consumer acceptance by providing the cookies with different fat percentages, each cookie was presented under three different sample codes, to 100 consumer panelists to determine their preferences. The data analysis technique used in this study was descriptive analysis. The consumer acceptability test involved 100 panelists aged 17–65 years from East Jakarta. The results of the acceptance test showed that the cookie with 95% butter was the most preferred in terms of top and bottom color, bogor taro flour, sweetness, and texture (crumbliness). For aroma aspects, the bogor taro aroma was more preferred in the 75% butter percentages with an average score of 3,96 (liked), while the butter aroma was more preferred in the 85% butter percentages with an average score of 4,17 (liked). The most preferred and chosen product by consumers was the snow white cookies bogor taro flour with 95% butter percentages, which received the highest mean score of 4.03, (liked). Therefore, the product with 95% butter percentage is recommended for further development and innovation.

Keywords : *Consumer Acceptance, Snow White Cookie, Bogor Taro Flour, Butter Percentage*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.2 Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Bahan dan Materi Penelitian	28
3.3 Metode Penelitian.....	32
3.4 Rancangan Penelitian	34
3.5 Pengumpulan Data	35
3.6 Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Hasil Penelitian.....	39
4.2 Hasil Rekapitulasi.....	49
4.3 Pembahasan	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	60
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Contoh Skala Hedonik	7
2.2	Formulasi Persentase Mentega 75%	20
2.3	Formulasi Persentase Mentega 85%	20
2.4	Formulasi Persentase Mentega 95%	21
3.1	Alat Persiapan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	29
3.2	Alat Pengolahan dan Penyajian Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	30
3.3	Bahan Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	32
3.4	Instrumen Penilaian Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	33
3.5	Rancangan Penelitian Terhadap Daya Terima Konsumen	35
4.1	Data Usia Panelis	39
4.2	Hasil Penilaian Aspek Warna Atas	40
4.3	Hasil Penilaian Aspek Warna Bawah	41
4.4	Hasil Penilaian Aspek Aroma Talas Bogor	43
4.5	Hasil Penilaian Aspek Rasa <i>Butter</i>	44
4.6	Hasil Penilaian Aspek Rasa Talas Bogor	46
4.7	Hasil Penilaian Aspek Rasa Manis	47
4.8	Hasil Penilaian Aspek Tekstur (Kerapuhan)	48
4.9	Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek	50

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tepung Talas Bogor	15
2.2	<i>Unsalted Butter</i>	16
2.3	Telur	17
2.4	Gula Halus	17
2.5	Maizena	18
2.6	Susu Bubuk	19
2.7	Kacang Mete	19
2.8	Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase 75%	20
2.9	Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase 85%	21
2.10	Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase 95%	21
2.11	Persiapan Bahan	22
2.12	Penimbangan Bahan	22
2.13	Pencampuran Bahan	23
2.14	Pengistirahatan Adonan	23
2.15	Pencetakan Adonan	24
2.16	Pemanggang Adonan	24
2.17	Pendinginan Kue	25
2.18	Pengemasan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase Mentega yang Berbeda	25
2.19	Diagram Alir Pembuatan kue Putri Salju Tepung Talas Bogor dengan Persentase Mentega yang Berbeda	26
3.1	<i>Bowl</i>	29
3.2	<i>Scale</i>	29
3.3	<i>Flour Shifter</i>	29
3.4	<i>Food Processor</i>	29
3.5	<i>Hand Mixer</i>	30
3.6	<i>Rubber Spatula</i>	30
3.7	<i>Plastic Hand Gloves</i>	30
3.8	<i>Silicone Baking Mat</i>	30
3.9	<i>Rolling Pin</i>	30
3.10	Plastik	31
3.11	<i>Plastic Tray</i>	31
3.12	Cetakan Bulan Sabit	31
3.13	<i>Baking Tray</i>	31
3.14	<i>Silicone Brush</i>	31
3.15	<i>Oven</i>	31
3.16	<i>Plastic Jar</i>	32
3.17	Rancangan Pengumpulan Data Daya Terima Konsumen	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	60
2	Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing	62
3	Pembuatan Sampel Uji Daya Terima	63
4	Pengambilan Data Uji Hedonik Panelis Konsumen	63
5	Perhitungan Data Uji Hedonik	66

