

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP BAKPIA GURIH
ISIAN IKAN TONGKOL DAN TEMPE RASA SAMBAL
MATAH DENGAN PERSENTASE BERBEDA**



ZAHHRAH SALWA NABILAH

1508521013

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

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

2025

DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP BAKPIA GURIH ISIAN IKAN TONGKOL DAN TEMPE RASA SAMBAL MATAH DENGAN PERSENTASE BERBEDA

ZAHRAH SALWA NABILAH

Pembimbing : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan lanjutan dari penelitian pengembangan inovasi bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase 30%, 40%, dan 50%. Metode yang digunakan adalah survei dengan uji hedonik. Panel yang digunakan adalah 100 panel konsumen dengan rentan usia 15 - 65 tahun yang tinggal di Kelurahan Bojong Rawalumbu, Kota Bekasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif untuk menggambarkan atau mendeskripsikan hasil penelitian. Hasil uji daya terima konsumen menyatakan bahwa pada aspek warna kulit dengan skor 4,4 (suka), warna isian dengan skor 4,2 (suka), aroma ikan tongkol dengan skor 4,1 (suka), aroma tempe dengan skor 4,2 (suka), aroma sambal matah dengan skor 4,3 (suka), rasa ikan tongkol dengan skor 4,2 (suka), rasa tempe dengan skor 4,1 (suka), rasa sambal matah dengan skor 4,4 (suka), tekstur isian dengan skor 4,4 (suka). Berdasarkan aspek penilaian keseluruhan konsumen paling menyukai persentase 40% sehingga pada penelitian ini bahwa bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase 40% adalah formula yang paling banyak disukai secara umum dengan skor 4,5 kategori suka berdasarkan penilaian dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata Kunci : Daya Terima Konsumen, Bakpia, Ikan Tongkol dan Tempe, Sambal Matah.

CONSUMER ACCEPTABILITY OF SAVORY BAKPIA STUFFED WITH MACKAREL TUNA AND TEMPEH FLAVORED WITH SAMBAL MATAH WITH DIFFERENT PERCENTAGES

ZAHRAH SALWA NABILAH

Supervisor : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si and Dr. Ir. Ridawati, M.Si

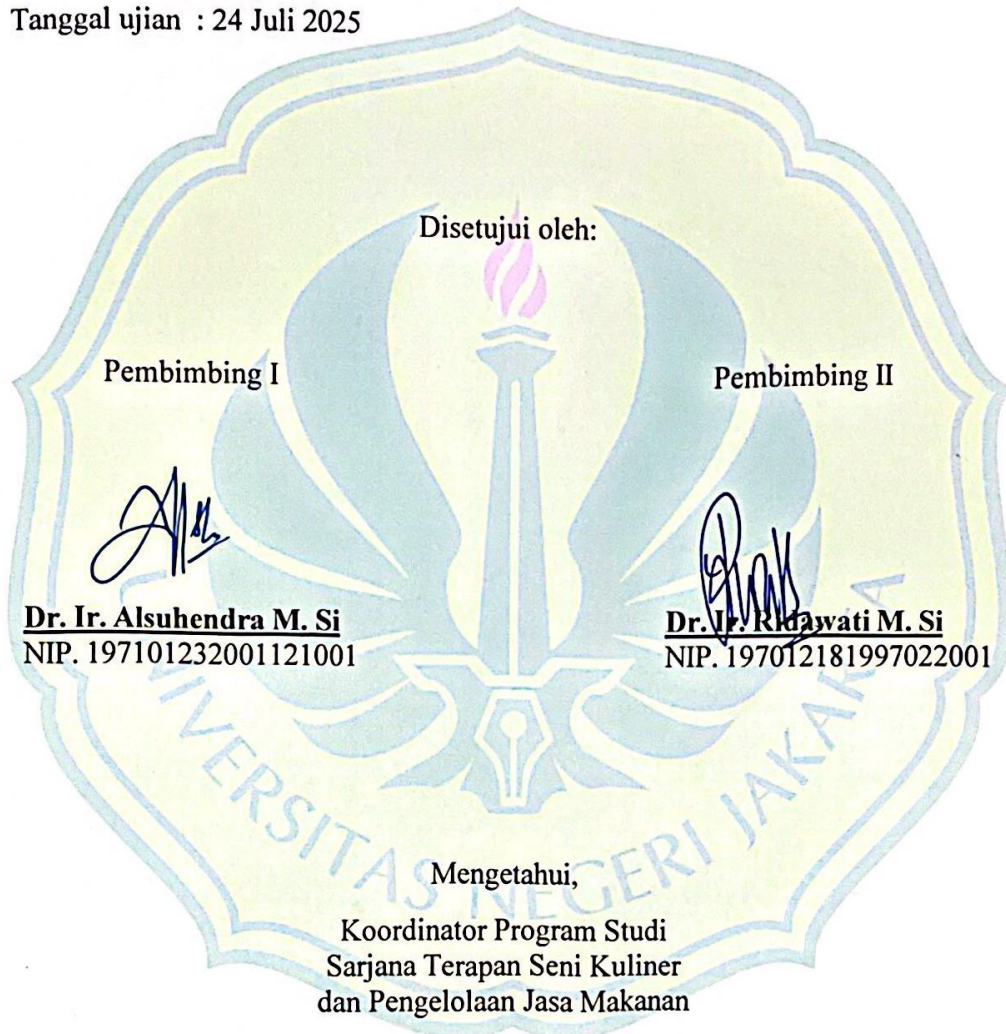
ABSTRACT

This research is a continuation of the research development innovation savory bakpia stuffing mackarel tuna and tempeh sambal matah, this study aims to determine consumer acceptance of savory bakpia stuffing mackarel tuna and tempeh sambal matah with a percentage of 30%, 40%, and 50%. The method used is a survey with a hedonic test. The panels used are 100 consumer panels with vulnerable ages 15 - 65 years living in Bojong Rawalumbu Village, Bekasi city. Data analysis techniques used are descriptive analysis to describe or describe the results of research. The results of the consumer acceptance test stated that in the aspect of skin color with a score of 4.4 (like), filling color with a score of 4.2 (like), mackarel tuna fish aroma with a score of 4.1 (like), tempeh aroma with a score of 4.2 (like), sambal matah aroma with a score of 4.3 (like), mackarel tuna fish taste with a score of 4.2 (like), tempeh taste with a score of 4.1 (like), sambal matah taste with a score of 4.4 (like), stuffing texture with a score of 4.4 (like). Based on the aspect of the overall assessment of consumers most like the percentage of 40% so in this study that savory bakpia stuffed mackarel tuna and tempeh sambal matah with a percentage of 40% is the most widely preferred formula in general with a score of 4.5 categories like based on the assessment of aspects of color, aroma, taste, and texture.

Keywords: Acceptability, Bakpia, Mackarel Tuna and Tempeh, Sambal Matah.

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Bakpia Gurih Isian Ikan
Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase
Berbeda
Penyusun : Zahrah Salwa Nabilah
NIM : 1508521007
Tanggal ujian : 24 Juli 2025



Dr. Cucu Cahvana S.Pd,M.Sc
NIP. 197409142001121000

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Bakpia Gurih Isian Ikan
Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase
Berbeda
Penyusun : Zahrah Salwa Nabilah
NIM : 1508521013

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Alsuhendra M. Si
NIP. 197101232001121001



Dr. Ir. Ratnawati M. Si
NIP. 197012181997022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



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



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



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. 197409142001121000

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.

Bekasi, 4 Agustus 2025

Yang Membuat Pernyataan,



Zahrah Salwa Nabilah

No Reg : 1508521013



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 : Zahrah Salwa Nabilah

NIM : 1508521013

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

Alamat email : zahralsalwaa@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 TERHADAP BAKPIA GURIH ISIAN IKAN TONGKOL DAN TEMPE

RASA SAMBAL MATAH DENGAN PERSENTASE 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, 11 Agustus 2025

Penulis

(Zahrah Salwa Nabilah)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah yang telah melimpahkan rahmat dan petunjuk-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Judul skripsi ini adalah **"Daya Terima Konsumen Terhadap Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase Berbeda"**.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan hambatan dalam penulisan skripsi ini karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis, namun berkat motivasi dan bantuan dari berbagai pihak maka hambatan tersebut dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Materi yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi dan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan berlangsung.
4. Kepada kedua orang tua saya yang selalu memberikan motivasi, dukungan, bantuan serta doa kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini. Tidak lupa penulis berterima kasih kepada seluruh teman - teman mahasiswa Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan 2025 terima kasih kepada Nayla Hansa dan Muhamad Fadilah yang selama ini sudah berjuang bersama-sama demi meraih gelar Sarjana.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam laporan ini, baik dari materi maupun teknik penulisan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik lagi. Semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Bekasi, 21 Juli 2025

Penyusun,



(Zahrah Salwa Nabilah)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1. Landasan Teori	5
2.1.1. Daya Terima Konsumen.....	5
2.1.2. Panelis yang Digunakan Pada Uji Daya Terima Konsumen	6
2.1.3. Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah	11
2.1.4. Bahan - Bahan Pembuatan Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah.....	12
2.1.5. Proses Pembuatan Bakpia Gurih.....	13
2.2. Kerangka Pemikiran.....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.2. Bahan dan Materi Penelitian	16
3.2.1. Alat Persiapan dan Pengolahan Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah	17
3.3. Metode Penelitian	26
3.3.1. Instrument Penilaian.....	26
3.4. Rancangan Penelitian.....	28
3.5. Pengumpulan Data.....	28
3.6. Teknik Analisis Data	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Hasil Penelitian	31
4.1.1. Hasil Uji Daya Terima Konsumen	31
4.2. Pembahasan Hasil Penelitian	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45

5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
DAFTAR LAMPIRAN.....	49



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1.	Alat Persiapan dan Pengolahan Dalam Pembuatan Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah	17
3.2.	Formula Pembuatan Kulit Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah	19
3.3.	Formulasi Pembuatan Sambal Matah	19
3.4.	Formulasi Pembuatan Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase 30%	20
3.5.	Formulasi Pembuatan Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase 40%	21
3.6.	Formulasi Pembuatan Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase 50%	22
3.7.	Instrument Penilaian Daya Terima Konsumen	26
3.8.	Rancangan Penilaian	28
4.1.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	32
4.2.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Isian	33
4.3.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Ikan Tongkol	34
4.4.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Tempe	35
4.5.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Sambal Matah	36
4.6.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Ikan Tongkol	38
4.7.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Tempe	39
4.8.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Sambal Matah	40
4.9.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Isian	41
4.10.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Penilaian Keseluruhan	42

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bakpia Sambal Matah	12
3.1	Timbangan	17
3.2	Wadah <i>Stainless</i>	17
3.3	Spatula Kayu	17
3.4	Spatula Plastik	17
3.5	<i>Tray</i>	17
3.6	Talenan	17
3.7	Pisau	18
3.8	Penggiling kayu	18
3.9	Cetakan	18
3.10	Kukusan	18
3.11	<i>Chopper</i>	18
3.12	Teflon	18
3.13	Kompor	18
3.14	Plat Besi	18
3.15	Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase 30%	20
3.16	Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase 40%	21
3.17	Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase 50%	22
3.18	Bagan Pembuatan Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah	25
4.1	Diagram Spider Aspek Keseluruhan	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul Lampiran	Halaman
1	Dokumentasi Pembuatan Bakpia Gurih	49
2	Instrument Penilaian	50
3	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	52
4	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Warna Isian	55
5	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Aroma Ikan Tongkol	58
6	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Aroma Tempe	61
7	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Aroma Sambal Matah	64
8	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Rasa Ikan Tongkol	67
9	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Rasa Tempe	70
10	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Rasa Sambal Matah	73
11	Perhitungan Uji Organoleptik Aspek Tekstur Isian	76
12	Perhitungan Uji Organoleptik Penilaian Keseluruhan	79
13	Hasil Aspek	82
14	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	83
15	QR Code Data Penerimaan Konsumen	84

